



Zutaten

- tiefgefrorene Schwarzwildhaxen
- etwas Mehl
- Wildbrühe bzw. Weißwein
- heißes BISKIN
- geschälte Tomaten
- Frühlingszwiebelringe
- Lauchscheiben
- Staudensellerie
- kleingewürfelte Möhren
- Knollensellerie
- Salz und Pfeffer

Beilagen

- Kartoffel-Sellerie-Stampf oder
- Gremolata (Kräuter-Gewürz-Mischung)

Osso buco von der Sau-Haxe

Zubereitung Osso buco von der Sau-Haxe

Tiefgefrorene Schwarzwildhaxen in 2 cm dicke Scheiben aufsägen*, auftauen lassen und beidseitig in Mehl wenden, leicht abklopfen und in heißem BISKIN in einem Bräter kurz anbraten. Mit (Wild)Brühe bzw. Weißwein angießen. Geschälte Tomaten, Frühlingszwiebelringe, Lauchscheiben, Staudenselleriestückchen, evtl. kleingewürfelte Möhren und Knollensellerie zugeben. Den Bräter mit Deckel auf die untere Schiene in den Backofen schieben und bei 140 Grad C mindestens 60 bis 80 Minuten schmoren lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage empfiehlt sich grob belassenen Kartoffel-Selleriestampf und eine Gremolata aus fein gehackter glatter Petersilie, geriebenem Parmesan, etwas Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft.

*Zum Bevorraten die überzähligen Beinscheiben sofort wieder einfrieren. Dann können sie später einzeln entnommen werden.

