

Ossobuco mit Tagliatelle

Das Rezept für Ossobuco mit Tagliatelle ist eine italienische Spezialität mit Kalbshaxe, Kräutern und Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

2 Stk.	Kalbshaxen
150 g	Tagliatelle
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Lauch
1 Stk.	Sellerie
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
1 Stk.	Rosmarinzweig
0.5 Stk.	Zitronen
6 EL	Olivenöl
180 ml	Rotwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung

1. Für das Ossobuco mit Tagliatelle zu Beginn Karotten, Zwiebeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Haxen mit edelsüßem Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen.
2. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kalbshaxen von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Nun das Gemüse in die Pfanne geben, noch etwas Olivenöl zufügen und einige Minuten anrösten. Danach die Haxen wieder zufügen. Den Deckel aufsetzen und alles bei mittlerer Hitze rund 30 Minuten lang garen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Knoblauch, eine halbe Zitrone und Petersilie in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein vermischen.
4. Anschließend alles mit in die Pfanne geben und untermengen. Den Rosmarinzweig ebenfalls zufügen. Deckel wieder aufsetzen und das Ossobuco noch eine Stunde garen lassen. Dann noch einmal abschmecken und den Rosmarinzweig entfernen.
5. Rechtzeitig vor Ende der Garzeit einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanleitung bissfest garen. Durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Ossobuco auf Tellern anrichten.

Tipp

Zum Ossobuco mit Tagliatelle kann man noch einen italienischen Salat reichen.