



# Ossobuco vom Wildschwein

# Ossobuco vom Wildschwein

## Für 4 Personen

- 4 Wildschwein-Haxen
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 150 g Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 200 ml trockenen Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Dosen Eiertomaten, halbieren, entkernen, vierteln, Saft aufheben
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- einige Zweige Thymian und Oregano, als Büschel zusammenbinden
- Zitronenscheiben zum Dekorieren

### Gremolata:

(alles vermengen und kalt stellen)

- 1 Bio-Zitrone, Schale abreiben
- 1 Bund glatte Petersilie fein hacken
- 2 Knoblauchzehen, fein hacken
- 3 EL Olivenöl

Mittleren Bräter mit Deckel

## So wird's gemacht

Backofen 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

**Haxen** auf allen Seiten **salzen** und kräftig **pfeffern**.

Bräter auf der Herdplatte heiß werden lassen. **Olivenöl** dazugeben und **Haxen** bei mittlerer Hitze auf allen Seiten goldbraun anbraten. **Haxen** aus dem Bräter nehmen.

**Gemüse** putzen und in Würfel schneiden. Wieder etwas **Olivenöl** in den Bräter geben und darin das **Gemüse** unter Rühren andünsten. Mit **Wein** ablöschen und etwas einköcheln lassen. **Gemüsebrühe** und **Tomatensaft** dazugeben.

**Haxen**, **Lorbeerblatt** und **Kräuterbüschel** auf das **Gemüse** legen. **Tomaten** im Bräter verteilen. Kurz aufkochen lassen. Deckel schließen und für 2,5 Stunden in den Backofen stellen. Ab und zu den **Haxen** wenden.

Vor dem Servieren nach Bedarf mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und mit **Zitronenscheiben** dekorieren.

Dazu passt Safran-Risotto oder Polenta.