

## OSSOBUCCO, HAXE VOM HIRSCH



**Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 60 Minuten**



### **Zutaten für 4 Personen:**

5-6 Beinscheiben vom Hirsch, 2 Zwiebeln, 2 Möhren,  
2 Stangen Staudensellerie, 3 Zehen Knoblauch, 1 TL Tomatenmark,  
125 ml Fleischbrühe, 125 ml Weißwein, 1 Bund Basilikum,  
1 Zweig Thymian, geriebene Zitronenschale, 1 Bund Petersilie.



### **Zubereitung:**

1. Die Beinscheiben Salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Auf mittlerer Gasflamme im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Das Fleisch in eine Bratpfanne legen.
2. Das Gemüse putzen, würfeln, im Butterschmalz andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit Brühe und Wein ablöschen und würzen (Thymian, Basilikum).
3. Das Gemüse über die Haxen geben und im Backofen bei ca. 200° C ca. 60 Minuten garen. Mit gehackter Petersilie und Zitronenschale bestreut servieren.

Dazu passen: Spaghetti

