



# Qualivo®

## REZEPTE



### Qualivo- Ossobucco

1. Das Fleisch waschen, eventuell Knochen splitter entfernen, trocken tupfen dann in Mehl wenden.

2. Fleischstücke auf beiden Seiten in einem Schmortopf in Butterschmalz hell anbraten, Zwiebeln klein würfeln und Gemüse dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Mit Wein ablöschen und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen.

3. Petersilie, Sardellenfilets und Knoblauch klein schneiden und in den Topf geben. Zitronenscheibe hinzugeben und nochmals 10 Minuten schmoren lassen.

4. Mit Spätzle servieren.  
Guten Appetit.

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kalbshaxe(1,5Kg), in 4cm dicke Scheiben gesägt
- 2 EL Mehl
  
- 80 g Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stange Bleichsellerie
- 3 Tomaten
- 100 ml Weiswein trocken
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Sardellenfilets
- 1 Zitronenscheibe

Zum Würzen Salz, Pfeffer, Rosmarin