

Lust auf beef?

Ossobuco di Nonna Maria



«Ossobuchi di Nonna Maria» als Vorgeschmack auf die beef.ch in Mendrisio im November oder aber um in Erinnerungen zu schwelgen. Loredana Germann-Viscardi hat uns das alte Tessiner Familienrezept für die Natura-Veal-Haxen verraten. Sie war im Jahr 2018 im Restaurant «Les Gummenen» auf La Vue-des-Alpes zusammen mit ihrem Mann Gastgeberin der beef.ch, heute kocht sie im [Restaurant «Chalet» in Cudrefin](#). Ihre Mutter kochte die Ossibuchi früher in ihrem Grotto im Tessin. Und noch viel früher, da kochte die Nonna Maria.



(Foto: Nadine Strub)

Zutaten

- 800g Haxen vom Natura-Veal
- 2 EL Mehl
- Öl und Butter zum Anbraten
- Salbei, Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Bouillon und Bratensauce
- Weisswein
- Brandy oder Koch-Marsala (nicht süss!)
- 4 Baumnüsse
- 1 Zitrone, Schale
- Rahm

Zubereitung:

Ossobuchi mit Mehl bestäuben und in Öl, Butter, Salbei und Rosmarin anbraten. Sobald die Haxen goldgelb sind, salzen, pfeffern und eine Tasse Bouillon und Bratensauce darüber giessen.

Mit Weisswein und Brandy oder etwas Koch-Marsala (kein süsser Marsala) übergiessen. 4 Baumnüsse gut zerkleinern und der Sauce begeben.

40 Minuten kochen lassen, falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten vor der endgültigen Kochzeit Rahm begeben. Nach 5 Minuten das Fleisch mit der abgeriebenen Zitrone bestreuen.

Tipp: Wenn das Fleisch angebräunt ist, können auch etliche Gemüse dazugegeben werden. Loredana Germann-Viscardi verwendet oft getrocknete und eingeweichte Pilze oder Karotten, Sellerie und Lauch sowie Zwiebel, Thymian, Majoran und Salbei. Alles hacken und über das angebratene Fleisch verteilen. Zum Schluss immer neun Esslöffel Rahm dazugeben.

Dazu passt Polenta.

Buon appetito!