

kalbshaxe in chianti

peposo al notturno...für 4



passend zum märztisch mit dem thema italien, hier ein rezept,
das einfacher & sensationeller nicht geht, italienisch eben...

die kunst der dolce vita

weniger geht nicht....das Lieblingsrezept von ihm...

peposo al notturno

vier rinderhaxen, entbeint,

auf kleiner flamme über nacht in einer flasche chianti gekocht mit einer knoblauchknolle,
massenhafte pfeffer,

einer handvoll meersalz,

serviert mit normalem weißbrot, gutem olivenöl &
dem gleichen wein, in dem die haxen gekocht wurden.

von Bill Buford

& daran denken...



! bon profit !