

[OSSOBUCCHI MIT SCHMORGEMÜSE]

Dopfen ist die Grilltechnik, wenn wir ein Gericht im Dutch Oven zubereiten. Es ist eine tolle Möglichkeit, jegliche Art von Schmorgericht zuzubereiten. Ossobuchi werden aus der hinteren Stelze geschnitten und sind ideal zum Schmoren.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 2 Karotten
- ✦ 1 Sellerieknolle
- ✦ 1 Zwiebel
- ✦ 4 Ossobuchi à 200 g
- ✦ Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ✦ ¾ l Rotwein, dunkel (z. B. Lagrein)

Zubereitung

- 1_ Schneide das Gemüse in kleine Würfel.
- 2_ Lege das Fleisch in den Topf und gib das Gemüse dazu. Behalte je eine Handvoll Karotten und Sellerie zurück. Gerne kannst du das Fleisch auch zuerst im Topf anbraten und erst dann das Gemüse hinzufügen.
- 3_ Gib die Hälfte des Weins dazu und schließe den Deckel.
- 4_ Bereite 15 Briketts im Anzündkamin vor und lege dann 5 unter den Dutch Oven. Die restlichen 10 kommen auf den Deckel des Topfes.
- 5_ Nach ca. 1 Stunde solltest du nochmals Wein nachgießen. Das wiederholst du jetzt alle 30 Minuten.
- 6_ Nach ca. 3 Stunden sind die Ossobuchi fertig. 6. Ca. 15 Minuten vor dem Servieren gibst du das zurückbehaltene Gemüse in den Topf. Damit kriegst du wieder Farbe in das Gericht und zudem ist dieses Gemüse bissfest.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

1 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt



