

Ossobuco aus dem Duch Oven



Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbs-Ossobuco (mit dem zentralen Knochen)

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Selleriestange

2 Knoblauchzehen

400 g Tomaten-Passata (oder geschälte Tomaten)

1 Glas Weißwein

500 ml Fleischbrühe

1 Zweig Rosmarin

2 Lorbeerblätter

Mehl (zum Bestäuben)

Extra natives Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Geriebene Zitronenschale und frische Petersilie (für die Gremolata, optional)

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher Unterstützung von: **GRILLSTORE**
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

1. Vorbereitung des Fleisches:

Die Ossobuco-Scheiben leicht auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben. In einem Gusseisentopf etwas Öl erhitzen und die Ossobuco-Scheiben auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Zubereitung des Soffritto:

In demselben Gusseisentopf die gehackte Zwiebel, Karotte, Sellerie und die Knoblauchzehen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Gemüse weich ist.

3. Garen des Fleisches:

Die Ossobuco-Scheiben zurück in den Schmortopf legen und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Alkohol verdampft ist, die Tomatenpassata, die Fleischbrühe, den Rosmarin und die Lorbeerblätter hinzufügen.

Mit einem Deckel abdecken und bei niedriger Hitze etwa 1 Stunde und 30 Minuten köcheln lassen, dabei die Ossobuco-Scheiben gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zubereitung der Gremolata (optional):

Die Zitronenschale fein hacken und mit der frischen Petersilie mischen. Diese Mischung vor dem Servieren über die Ossobuco-Scheiben streuen, um einen frischen und aromatischen Akzent zu setzen.

5. Servieren:

Die Ossobuco-Scheiben heiß servieren, begleitet von Risotto alla Milanese, Kartoffelpüree oder Polenta. Ein schmackhaftes und reichhaltiges Gericht, ideal für ein besonderes Abendessen!

