

Rezept Ossobuco

Zutaten:

4 Scheiben Kalbshaxe mit Mark
1 Karotte
2 Stangen Bleichsellerie
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
5 -8 Tomaten (Typ Pelati)
0,25 l trockener Weißwein (Typ Soave)
0,25 l Heller Kalbsfond
Mehl
3 EL Olivenöl
1 Zweiglein Thymian
Salz, frischgemahlener Pfeffer
1/2 Portion Gremolata oder 1 Portion Gremolata (trocken)

Zubereitung:

Tomaten im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten entkernen und das Fruchtwasser entfernen.

Stangensellerie schälen.

Alles Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden (Mirepoix).

Die Haxenscheiben melieren, würzen und im Öl braun anbraten.

Herausnehmen und die Gemüswürfel, außer den Tomaten, zufügen.

Das Gemüse sollte ebenso leicht Farbe nehmen.

Brühe und Wein zufügen, ebenso die grobgehackten Tomaten.

Thymian begeben, würzen und ca. 90 – 100 min garen lassen.

Zum Schluss die Gremolata unterziehen und abschmecken.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Italienischen Rezepten