

Ossobuco – ist ein traditionelles Schmorgericht aus Italien

Zutaten:

4 Beinscheiben vom Kalb, 1/2 Knollensellerie, 3 Tomaten, 2 EL Tomatenmark,
1 Gemüsezwiebel, 1/2 Stange/n Lauch, 3 EL Mehl, 2 Karotten, 2 EL Rapsöl, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Butter, 500 ml Wasser, 500 ml Rotwein, Salz und Pfeffer, 1 Handvoll Petersilie, 2 TL Salz, 3 Knoblauchzehen, 2 Zitronen unbehandelt, den Abrieb davon

Zubereitung:

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen, längs halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. 2 schlanke Stangen Sellerie (mit Grün) beiseitelegen. Restlichen Sellerie putzen und schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden.

Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Kalbshaxenscheiben darin auf jeder Seite 3 Min. kräftig anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren- und Selleriestücke in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. alles mit Mehl bestäuben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. 300 ml Wasser zugießen und aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 1 Std. schmoren. Dann offen weitere 30 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Inzwischen die schlanken Stangen Staudensellerie mit dem Grün fein hacken. Mit Zitronenschale und -saft mischen. Ossobuco mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit der Sellerie-Zitronen-Mischung bestreut servieren.

Tipp: Das Fleisch ist durchgegart, wenn es sich einfach vom

Knochen lösen lässt und leicht zerfällt.

Guten Appetit!