

OSSOBUCCO

MIT GREMOLATA UND ROSMARIN-KARTOFFELN

ZUTATEN

4 Rinderbeinscheiben
ca. 50 g Mehl
40 ml Olivenöl

Für die Sauce:

2 Zwiebeln weiß (ca. 500 g)
1 kleine Karotte
1/3 Stange Lauch (nur der weiße Teil)
ca. 50 g Knollensellerie
½ EL Zucker
20 ml Aceto Balsamico
Rotwein oder Traubensaft
Brühe
1 kg Tomaten stückig (aus der Dose)
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter
2 TL Salz
½ TL Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Bund Petersilie
1 Zitrone
1 Sardellenfilet
1 Knoblauchzehe

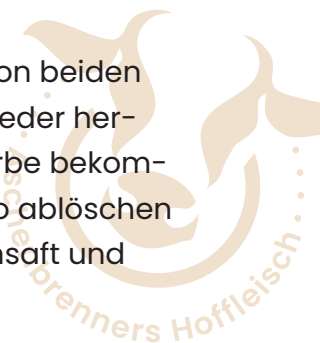
Für die Rosmarinkartoffeln:

0,8 kg Kartoffeln festkochend
40 ml Olivenöl
1 TL grobes Salz
1 Zweig Rosmarin

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und grob klein schneiden. Sellerie, Karotten und Lauch grob würfeln, die Gemüsestücke sollten so groß sein, dass man diese wieder aus der Sauce holen kann.

Die Rinderbeinscheiben in einem Bräter scharf anbraten. Dazu die Scheiben von beiden Seiten bemehlen und dann im Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Wieder herausnehmen und im Topf das Gemüse anrösten. Sobald dieses rundherum Farbe bekommen hat, Zucker hinzugeben und karamelliduren lassen. Mit Acetao Balsamico ablöschen und dann mit den stückigen Tomaten aufgießen. Etwas Rotwein oder Traubensaft und Brühe hinzufügen, so dass Gemüse und Beinscheiben bedeckt sind.



OSSOBUCO

MIT GREMOLATA UND ROSMARIN-KARTOFFELN

Die Rinderbeinscheiben und alle Gewürze und Kräuter hinzugeben. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Alles auf dem Herd aufkochen lassen und dann in den Ofen stellen. Bei 140°C für min. 3 Stunden schmoren lassen. Ggf. Rotwein und/oder Brühe nachgießen. Das Ossobuco ist fertig, wenn das Fleisch vom Knochen fällt. Sind noch Sehnen spürbar muss die Garzeit verlängert werden.

In der Zwischenzeit die Gremolata zubereiten. Dazu Petersilie, Knoblauchzehe und Sardellenfilets fein hacken. Mit dem Zitronenabrieb vermengen und etwas durchziehen lassen.

Die Kartoffeln gründlich waschen (nicht schälen) und in eine große Schüssel geben. Mit Olivenöl, Salz und den abgezapften Rosmarinnadeln vermengen. Mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen, bei 200°C Umluft, für ca. 20 Minuten backen.

Das Ossobuco vor dem Servieren mit Gremolata toppen.

Tipp: Es kann mehr Gemüse verwendet und nach Saison variiert werden. Jedoch immer den Staudensellerie dazu nehmen. Er gibt dem Gericht den einzigartigen Geschmack.

So viel Brühe/Rotwein verwenden, dass das Gemüse gut bedeckt ist.

Aufgrund der 3-stündigen Garzeit 50% des angerösteten Gemüses erst in der letzten Stunde der Garzeit hinzufügen. Das andere Gemüse wird zu sämiger Soße (3 Std. Garzeit) und das andere ist dann noch schön knackig.

Wenn man es vorkocht und am 2. Tag aufwärmt schmeckt es noch besser.

Lässt man die Gremolata weg schmeckt es schwäbisch.

Als Beilage eignen sich gut Nudeln und Salat.

