

leicht verändert aus dem Chefkoch.de

Ossobuco mit Gremolata

4 Portionen

Zutaten

4 große Kalbsbeinscheiben, 300 g Sellerie, 1 Möhre, ein halbe Stange Lauch, 1 Zwiebel, 6 Kirschtomaten, 20 g Tomatenmark, 2 Esslöffel Öl, 20 g Butter, 2 Esslöffel Mehl, 400 ml Wasser, 250 ml Rotwein

bei mehr Portionen die Flüssigkeitsmengen reduzieren

für die Gremolata

ein halber Bund Petersilie, 1 große Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Salz, den Abrieb einer Zitrone



Zubereitung

1. Sellerie, Möhre, Lauch und Zwiebel putzen und grob schneiden
 2. Beinscheiben beidseitig salzen, pfeffern und in Mehl wälzen
 3. in großem Topf Öl heiß werden lassen
 4. die Beinscheiben von beiden Seiten und an den Rändern scharf anbraten und wieder heraus nehmen
 5. Sellerie, Möhre, Lauch und Zwiebeln in den Topf geben und in der Butter anschwitzen
 6. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anschwitzen
 7. mit Rotwein ablöschen, alles etwas reduzieren lassen
 8. Wasser zugeben und die Beinscheiben in das Gemüse legen, Kirschtomaten zugeben
 9. alles auf kleiner Flamme im geschlossenen Topf etwa 2 Stunden schmoren lassen
 10. mit dem Pürierstab einen Teil des Gemüses pürieren
- die Gremolata unmittelbar vor dem Servieren zubereiten
11. Petersilie fein hacken
 12. Knoblauch fein hacken
 13. das Salz in das Knoblauch einarbeiten
 14. die Zitronenschale abreiben
 15. Petersilie mit dem Knoblauch-Salz-Gemisch und dem Zitronenschalenabrieb gut vermengen
 16. die Gremolata auf die Beinscheiben geben

Zeitbedarf

2,5 Stunden

dazu paßt

Buttermilchrisotto, Kartoffelgratin