



Ossobuco alla milanese

6 Portionen

6 Beinscheiben á ca. 300 g vom Kalb [junges Rind]
4 Möhren
4 Stangen Bleichsellerie
4 Zwiebeln
10 Knoblauchzehen
75 g Butter
Salz
Pfeffer
3 EL Mehl
2 EL Butterschmalz
3-4 EL bestes Olivenöl
250 ml trockener Weißwein
250 ml Rinderbrühe
1000 g reife Fleischtomaten
ein paare Zweige Thymian [½ TL getrockneter]
1 kl. Bund Oregano [½ TL getrockneter]
2 Lorbeerblätter [getrocknete]
2 unbehandelte Zitronen
3 Bund Glatte Petersilie

Möhren, Sellerie, Zwiebeln und 4 Knoblauchzehen (ohne Keim) zu Brunoise schneiden
Tomaten häuten, entkernen und in nicht zu kleine Stücke schneiden
1 Bund Petersilie samt Stängeln grob hacken
2 Bund Petersilie sehr fein hacken, die gehackten Stängel zu der grob gehackten Petersilie geben
Schale von den Zitronen reiben
6 Knoblauchzehen pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln
fein gehackte Petersilie, Zitronenschale, fein gewürfelten Knoblauch vermischen (Gremolata)
Beinscheiben mit Küchengarn rund binden, salzen, pfeffern, mehlieren

In einer großen Pfanne, zu der auch ein Deckel existiert die Brunoise in Butter anschwitzen. In einer weiteren Pfanne im Butterschmalz die Beinscheiben anbraten. Beinscheiben herausnehmen und auf das Gemüse legen. Mit dem Olivenöl begießen. Den Wein zum Bratfond geben, bei kräftiger Hitze auf etwa 8 EL Flüssigkeit reduzieren, Brühe, Tomatenstücke, die grob gehackte Petersilie, Thymian, Oregano und Lorbeerblätter zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten über die Beinscheiben verteilen, den Deckel auflegen und im Ofen bei gut 100 ° mindestens 3 Stunden schmoren. Beinscheiben alle 30 Min. mit Brühe übergießen. Das fertige Gericht am besten nur noch mit der Gremolata bestreuen und in der Pfanne servieren.

Beilage: Brot (Ciabatta)

Getränk: Ein junger, frischer Rotwein, z. B. Bardolino