Ossobuco mit Cremolata

Ein Rezept aus der lombardischen Küche: Das herzhafte Ossobuco mit Cremolata besticht durch seine frischen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

4 Stk.	Kalbsbeinscheiben
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1 Dose	Tomaten (in Würfel geschnitten)
1 Stange	Staudensellerie
1 Stk.	Karotte
1 Handvoll	Italienische Kräuter
1 Prise	Thymian
1 Prise	Basilikum
1 Stk.	Lorbeerblatt
110 ml	Rotwein
2 EL	Olivenöl (zum Braten)

Für die Cremolata

1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 TL	Knoblauch
3 EL	Petersilie (gehackte)

Zubereitung

1. Für Ossobuco mit Cremolata den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Kalbsbeinscheiben gründlich waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in Mehl wälzen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Beinscheiben darin von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Karotte schälen, Sellerie waschen und beides klein schneiden.

4. Wieder etwas Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie darin glasig dünsten. Tomaten, Karotten und Sellerie dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen.

5. Lorbeerblatt und italienische Kräuter hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen und über das Fleisch gießen. Mit Alufolie abdecken und 75-105 Minuten im Ofen schmoren lassen.

6. Die Folie entfernen, die Sauce aus der Auflaufform über das Fleisch gießen und weitere 15 Minuten garen. Währenddessen die Cremolata zubereiten: Hierzu die fein gehackte Petersilie mit Knoblauch und Zitronenschale mischen.

7. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten, mit der Cremolata bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Zum Ossobuco mit Cremolata schmecken Bandnudeln.