Ossobuco

Ein raffiniertes Rezept aus der Wachau: Das Ossobuco spielt mit unterschiedlichen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 Stk.	Hinterhaxe (vom Kalb)
2 EL	Butter
4 EL	Olivenöl
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
250 ml	Frizzante
2 Stk.	Zitronen
150 g	Kräuter (nach Belieben, frisch gehackt)
1 Spritzer	Zitronensaft
Nach Belieben	Wasser (oder Rindsuppe zum Aufgießen)

Zubereitung

1. Für das **Ossobuco** zunächst die Fleischscheiben gründlich abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rundherum in etwas Mehl wälzen. Kräuter waschen, trockentupfen

und fein hacken. Zitronen schälen und die Schale ebenfalls fein hacken.

2. Das Olivenöl mit der Butter in einer großen Kasserolle erhitzen. Wenn die Butter nicht mehr schäumt, die Fleischscheiben hineinlegen und von beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Frizzante ablöschen und das Fleisch dann bei mittlerer Hitze und halb geschlossenem Deckel ca. 2,5 Stunden schmoren lassen.

3. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Schmorsaft und etwas Wasser (alternativ: Rindsuppe) übergießen, so dass der Saft im Laufe der Schmorzeit immer sämiger wird. Das Fleisch wird dabei butterzart und lässt sich nachher mit einem Löffel ganz leicht zerteilen.

4. Nach dem Ende der Schmorzeit das Fleisch herausheben und warm stellen. Kräuter, Zitronenschale und Zitronensaft in den Bratensatz einrühren und kurz ziehen lassen, bei Bedarf noch weiter einkochen lassen. Fleisch anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Tipp

Zum Ossobuco am besten Risi Bisi und Gemüse der Saison oder frischen Blattsalat servieren.