



## Ossobuco

### Zutaten für 4 Personen

- 200 g Karotten
- 200 g Stangensellerie
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)
- 4 Kalbsbeinscheiben (je circa. 300 g und 3–4 cm)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone (Schale)
- 2 EL Olivenöl „extra vergine“, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Mehl



### Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Putzen und waschen Sie Karotten und Sellerie, schneiden Sie dann beides in Würfel. Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch können Sie jetzt auch schon schälen. Petersilie und Zitrone einmal kurz waschen. Die Petersilie trockenschütteln und die Blätter abzupfen, die Zitrone reiben Sie kurz mit einem Geschirrtuch trocken. Die Kalbsbeinscheiben sollten Sie waschen und trockentupfen. Nun mit einem scharfen Küchenmesser die Haut rundherum einschneiden (circa 2–3 Mal) und die Beinscheiben von beiden Seiten salzen, pfeffern und kurz in Mehl wenden.

Tipp: Wenn Sie die Beinscheiben mit etwas Küchengarn umwickeln, behalten sie ihre Form nach dem Schmoren.

### Schritt 2: Der Ossobuco

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C bei Ober- und Unterhitze vor (Gas: Stufe 3). Erhitzen Sie das Olivenöl auf dem Herd im Bräter. Braten Sie die gewürzten Beinscheiben darin von beiden Seiten scharf an und nehmen Sie sie anschließend heraus. Dann die Zwiebeln und das Tomatenmark im Bratfett anbraten und das restliche Gemüse mitbraten. Geben Sie nun die stückigen Tomaten dazu. Kurz danach löschen Sie mit Weißwein und Brühe ab.



### **Schritt 3: Das Schmoren**

Legen Sie nun das Fleisch in den Bräter und decken Sie ihn zu. Jetzt kommt der Bräter in den vorgeheizten Backofen – und zwar für circa 1 ½ Stunden. So viel Zeit braucht es, damit sich alle Aromen des Ossobuco entfalten können.

### **Schritt 4: Die Gremolata**

Petersilienblätter und geschälten Knoblauch fein hacken. Die Zitronenschale reiben Sie dünn ab. Vermischen Sie alles in einer kleinen Schüssel.

Sie können diese Basis auch gern variieren. Zum Beispiel, indem Sie zusätzliche Kräuter verwenden – etwa Thymian, Rosmarin oder Salbei. Und wenn Sie es etwas schärfer mögen, dann geben Sie etwas Peperoni hinzu.

### **Schritt 5: Das Finale**

Nehmen Sie den Bräter aus dem Ofen und verteilen Sie die Scheiben mit der Sauce auf die Teller. Streuen Sie die Gremolata kurz vor dem Servieren über das Fleisch. Ein sämiges Tomaten-Risotto schmeckt hervorragend als Beilage zu Ossobuco. Wenn Ihnen das zu aufwändig ist, können Sie auch einfach Ciabatta-Brot nehmen.