

Ossobuco in würziger Soße

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Möhre(n)
- » 200g Sellerie
- » 2 Stangen Staudensellerie
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 3 Zwiebel(n)
- » 4 Scheiben Kalbshaxe(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Mehl
- » 3EL Olivenöl
- » 1 Dosentomaten
- » 125ml Rotwein
- » 200ml Kalbsfond
- » 1TL Thymian
- » 1TL Rosmarin
- » 1TL Zitronenschale

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Gemüse waschen, schälen bzw. putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Knoblauch zerdrücken. Zwiebeln hacken.

2. Haxenscheiben abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern und im Mehl wenden. In einem Bräter im heißen Öl von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend herausnehmen.

3. Gemüse im Bratenfett andünsten. Tomaten samt Saft, Wein, Fond angießen. Kräuter und Zitronenschale zufügen, würzen.

4. Fleisch hineingeben, mit etwas Gemüse bedecken. Zugedeckt ca. 90min bei mittlerer Hitze schmoren. Evtl. mit gehacktem Thymian und Basilikum garnieren. Dazu wird traditionell ein Risotto á la milanese serviert.

Nährwerte: 540kcal/E66g/F22g/KH14g pro Person

angelegt am: 15.10.2002

Rezept-Nr: 206

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke