Rezept

Ossobuco mit Gremolata

Ein Rezept von Ossobuco mit Gremolata, am 29.04.2024

Zutaten

1 Bund	Suppengemüse
1 Bund	Thymian
	Salz
1-2 EL	Mehl
200 ml	trockener Weißwein
2	Knoblauchzehen
3 TL	frisch abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 große Dose	geschälte Tomaten (800 g)
4	Kalbshaxenscheiben (à 250–300 g)
	Pfeffer
50 g	Butter
150 ml	Fleischbrühe
3 EL	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Suppengemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten abtropfen und grob würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln.

2. Kalbshaxenscheiben waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Butter in einem Bräter zerlassen und Fleisch darin von beiden Seiten bei starker Hitze anbraten, herausnehmen. Gemüse im heißen Bratfett rundum anbraten, mit Wein und Brühe ablöschen. Haxenscheiben, Tomaten und Thymian daraufgeben. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) zugedeckt ca. 2 Std. schmoren.

3. Für die Gremolata Knoblauch schälen, fein hacken und mit Petersilie und Zitronenschale mischen. Die Haxenscheiben aus dem Bräter nehmen. Die Hälfte der Gremolata unter das Schmorgemüse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit Schmorgemüse und Gremolata bestreut servieren. Dazu passt Kartoffelrisotto.