

Rezept

Osso Bucco mit Thymian-Tomaten-Sauce und neuen Kartoffeln

Ein Rezept von Osso Bucco mit Thymian-Tomaten-Sauce und neuen Kartoffeln, am 17.12.2025

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Zwiebel | 6 frische, junge Knoblauchzehen |
| 6 große Tomaten | 8 mittelgroße Kartoffeln (neue Ernte) |
| 2 Scheiben Osso Bucco (Kalbshaxenscheiben, à ca. 180 g) | 1 EL Meersalz (z.B. Fleur de Sel) |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 1 EL Sonnenblumenkernöl |
| 4 Thymianzweige | 100 g passierte Tomaten |
| Kalbsbrühe bei Bedarf | 1 Baguettebrot |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den jungen Knoblauch schälen. Die Tomaten waschen und vierteln, den Strunk entfernen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und mit kaltem Wasser abwaschen und bis zum Gebrauch in kaltem Wasser aufbewahren.
2. Den Backofen auf 80° vorheizen. Das Osso Bucco mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf das Sonnenblumenkernöl erhitzen und die Kalbshaxenscheiben darin von beiden Seiten scharf anbraten. Das Osso Bucco herausnehmen. Die Zwiebelstreifen im vorhandenen Fett anbraten, den Knoblauch und die Thymianzweige dazugeben und unter Rühren leicht Farbe annehmen lassen. Anschließend die Tomatenhälften sowie die passierten Tomaten dazugeben und leicht erhitzen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Kalbsbrühe dazugießen.
3. Die gebratenen Osso-Bucco-Scheiben und Kartoffeln mit in den Schmortopf geben und im Backofen (Mitte) 2 1/2-3 Std. garen lassen. Mit frischem Baguette und Meersalz servieren.