Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Ossobuco-Sauce

Ein Rezept von Ossobuco-Sauce, am 24.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
150 g	Möhren
1 ½ EL	Zucker
3 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
400 ml	Kalbsfond (aus dem Glas)
1 Handvoll	Kräuterblätter (z.B. Thymian, Majoran, -Rosmarin, Oregano)
3 Stängel	Petersilie
3 Zehen	Knoblauch
100 g	Knollensellerie
2 EL	Butter
2	Kalbshaxenscheiben (à 50 - 300 g)
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise 70 ml Kalbsfond + 2 EL Aceto balsamico bianco)
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 Stück	Lorbeerblatt
1	Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und klein schneiden. In einer großen Pfanne oder einem Schmortopf den Zucker hellbraun karamellisieren. Die Butter, 1 EL Öl und das Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Das Gemüse wieder herausnehmen und beiseitestellen.

2. Die Haxenscheiben waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben. Übriges Öl in der Pfanne bzw. dem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten bei starker Hitze anbraten und wieder herausnehmen.

3. Bratensatz mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Fond und die Tomaten dazugeben, das Fleisch darauflegen und mit halb geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Std. schmoren, dabei die Haxenscheiben gelegentlich wenden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt auf das Fleisch legen. Das Gemüse dazugeben und alles noch 1 Std. weiterschmoren. Anschließend die Sauce vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

4. Das Fleisch herausnehmen, von Knochen, Knorpel und Fett befreien und in Stücke zupfen. Kräuter und Lorbeer herausfischen und das Fleisch in die Sauce geben. Mit Wasser oder Brühe zur gewünschten Konsistenz verdünnen und nochmals erhitzen.

5. Inzwischen für die Gremolata den restlichen Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch, Zitronenschale und Petersilie mischen.

6. Die Hälfte der Gremolata unter die Sauce rühren, kurz ziehen lassen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Mafaldine, Pappardelle oder Penne) auf Teller verteilen und die Sauce darauf anrichten. Mit der restlichen Gremolata bestreuen.