

Rezept

Ossobuco mit Bärlauch-Gremolata

Ein Rezept von Ossobuco mit Bärlauch-Gremolata, am 16.12.2025

Zutaten

Für das Ossobuco:

2 Möhren	1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen	3 Stangen Staudensellerie
800 g aromatische Tomaten	4 dicke Beinscheiben vom Kalb (je ca. 250 g)
Salz	2-3 EL Olivenöl
1/4 l Weißwein	2 EL kalte Butter
Pfeffer	

Für die Gremolata:

1 Scheibe altbackenes Weißbrot	1-2 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone	1/2 Bund Petersilie
30 g junger Bärlauch (oder 1 junge Knoblauchzehe)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Für das Ossobuco Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie putzen und waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
2. Die Beinscheiben waschen, trocken tupfen und salzen. In einem schweren Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Beinscheiben darin bei großer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und Möhren, Zwiebeln und Knoblauch darin 3-4 Min. leicht anbraten, dabei – falls nötig – noch etwas Olivenöl hinzufügen.
3. Die Beinscheiben zum Gemüse geben und mit der Hälfte des Weins ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und den Vorgang wiederholen. Die Tomaten und ¼ l Wasser dazugeben. Die Beinscheiben bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 1 Std. schmoren.
4. Für die Gremolata das Brot im Blitzhacker zerbröseln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Brotbrösel darin goldbraun rösten. Die Brösel aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Petersilie und den Bärlauch abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und mit dem Bärlauch fein hacken. Die Brotbrösel mit Zitronenschale und Kräutern mischen.

5. Die Beinscheiben aus der Sauce heben. Die Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ossobuco mit der Sauce anrichten und mit der Gremolata bestreuen.