

Rezept

Ossobuco mit Salbei und gerösteter Gremolata

Ein Rezept von Ossobuco mit Salbei und gerösteter Gremolata, am 29.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 4 Kalbsbeinscheiben (à 350-400 g) | 3 Zwiebeln (00 g) |
| 1 Kräuterbund (2 Lauchblätter, 2 Lorbeerblätter, 6 abgezupfte Petersilienstängel, 3 Salbeiblätter, 8 Thymianzweige) | 3 EL Olivenöl |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer |
| 1 EL Mehl | 1 EL Tomatenmark |
| 300 ml kräftiger Rotwein | 750 ml Bratenfond |
| 2 Scheiben Toastbrot | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 2 Zweige Thymian | 5 g abgezupfte Petersilienblätter (vom Kräuterbund) |
| 1 EL Butter | 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| Meersalz (z.B. Fleur de Sel) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Beinscheiben außen mit einem scharfen Messer mehrmals einritzen. Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Für das Kräuterbund Lauch und Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Lauchblätter ausbreiten, Kräuter darauflegen, einrollen und mit Küchengarn binden.

3. Das Olivenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Die Beinscheiben von beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Im heißen Öl von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Herausheben und beiseitestellen. Die Zwiebeln im Bratfett in 3 Min. hellbraun rösten. Tomatenmark 1 Min. unter Rühren mitrösten. Mit einem Schuss Wein ablöschen und 2 Min. einkochen lassen. Noch zweimal wiederholen.

4. Die Beinscheiben wieder einlegen, Bratenfond zugießen und das Kräuterbund zugeben. Aufkochen und abgedeckt 1 Std. 30 Min. schmoren lassen, bis das Fleisch beim Hineinstecken weich ist.

5. Inzwischen für die Gremolata den Toast in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, abzupfen. Mit der Petersilie fein hacken.

6. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin in 3 Min. goldbraun braten. Knoblauch, Kräuter und Zitronenschale einstreuen und kurz durchschwenken. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen.
-
7. Die Beinscheiben aus der Sauce heben. Das Kräuterbündel entfernen und die Sauce mit dem Pürierstab kurz aufmixen. Das Fleisch wieder in die Sauce legen und aufkochen lassen. Die Beinscheiben mit reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Gremolata bestreuen. Mit frischem Weißbrot servieren.