

Rezept

Ossobuco mit Tomatensauce

Ein Rezept von Ossobuco mit Tomatensauce, am 19.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	12 frische, junge Knoblauchzehen
8 große Tomaten	5 - 6 mittelgroße Kartoffeln (neue Ernte)
4 Scheiben Ossobuco (Kalbshaxenscheiben, à ca. 250 g)	2 EL Meersalz (z.B. Fleur de Sel)
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
8 Zweige Thymian	600 g passierte Tomaten
Kalbsbrühe (bei Bedarf)	1 Baguette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Viertel oder Streifen schneiden. Kartoffeln 10 Min. vorkochen, dann beiseite stellen.
2. Inzwischen den Backofen auf 80° vorheizen. Den Ossobuco mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Kalbshaxenscheiben darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Den Ossobuco herausnehmen. Die Zwiebelstreifen im verbliebenen Fett anbraten, den Knoblauch und die Thymianzweige dazugeben und unter Rühren leicht Farbe annehmen lassen. Anschließend die Tomatenviertel sowie die passierten Tomaten hinzufügen und leicht erhitzen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Kalbsbrühe dazugießen.
3. Die gebratenen Ossobuco-Scheiben und die Kartoffeln mit in den Schmortopf geben und im Ofen (Mitte) 2 ½ - 3 Std. garen. Mit frischem Baguette und Meersalz servieren.