

## Rezept

# Ossobuco vom Lamm

Ein Rezept von Ossobuco vom Lamm, am 20.06.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Staudensellerie	<b>500 g</b> Möhren
<b>200 g</b> Schalotten	<b>6</b> Knoblauchzehen
<b>5 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>6</b> Lammbeinscheiben (je etwa 350 g)
etwas Mehl	<b>250 ml</b> Weißwein (ersatzweise Fond)
<b>400 ml</b> Lammfond	1,2 kg Fleischtomaten
<b>2</b> Töpfe Basilikum	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>2</b> unbehandelte Zitronen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 970 kcal

## Zubereitung

1. Sellerie waschen, Möhren, Schalotten und Knoblauch schälen. Das Gemüse klein würfeln, 3 Knoblauchzehen dazupressen. In einem großen Bräter in 2 EL heißem Öl leicht anbräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Lammbeinscheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In einer großen Pfanne im restlichen Öl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Auf das Gemüse in den Bräter legen. Mit Wein und Lammfond ablöschen und um ein Drittel einköcheln lassen.
3. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Basilikum waschen, die Blättchen in feine Streifen schneiden. Tomaten und die Hälfte des Basilikums zum Bratfond geben, aufkochen lassen, salzen und pfeffern.
4. Tomatenmischung auf den Fleischscheiben verteilen. Geschlossen im Ofen (unten, Umluft 160°) 2 Std. 30 Min. schmoren lassen, regelmäßig mit Schmorfond begießen.
5. Petersilie waschen, Blättchen fein hacken. Zitronen heiß abwaschen und die Schale sehr fein abreiben. Beides mit den restlichen Basilikumstreifen in einer Schüssel mischen, restlichen Knoblauch dazupressen.
6. Lamm-Ossobuco mit dem Gemüse anrichten, die Kräutermischung darüber streuen (wenn Sie einen dekorativen Bräter haben, eventuell gleich darin servieren).