

Osso Bucco

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 dicke Kalbshaxenscheibe
2 Karotten
1 Stange Staudensellerie
1 Ei Petersilie
125 ml Weißwein
125 ml Rinderbrühe
1 Zwiebel
1 Dose Tomatenstücke
1 Knoblauchzehe
½ TL Thymian
½ TL Majoran
1 Lorbeerblatt
1 Ei Mehl
2 EL Butterschmalz
Olivenöl
Salz und Pfeffer



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 2 Stunden und 30 Minuten

Heizen Sie den Backofen auf 200° vor.

Die Karotten, den Stangensellerie, die Zwiebel und die Knoblauchzehe in sehr feine Würfel schneiden. Danach in einem großen Topf das Butterschmalz zerlassen, die Gemüsemischung ca. 4 Minuten gut anschmoren und anschließend den Topf beiseite stellen.

Die Kalbshaxenscheibe im Mehl wenden und das überschüssige Mehl gut abstreifen. Braten Sie die Kalbshaxenscheibe in einer Bratpfanne im Olivenöl von beiden Seiten gut an, und würzen Sie dabei jede Seite mit Salz und Pfeffer. Danach nehmen Sie die Kalbshaxenscheibe aus der Pfanne geben Sie sie in den Topf mit dem Gemüse.

Den Bratensatz in der Bratpfanne mit dem Weißwein ablöschen, den Satz vom Pfannenboden lösen und die Brühe zugießen. Lassen Sie das ganze etwas einkochen und geben Sie es dann in den Schmortopf. Fügen Sie das Lorbeerblatt, den Thymian und den Majoran bei, geben Sie die Tomatenstücke hinzu, lassen alles kurz aufkochen und geben es in den Ofen.

Die Ofentemperatur wird nun auf 170° reduziert, und das ganze ca. 2 Stunden mit geschlossenem Deckel geschmort. Übergießen Sie das Osso Bucco dabei in regelmäßigen Abständen immer wieder mit der Schmorflüssigkeit, damit das Fleisch schön saftig wird.

Nach Ablauf der Schmorzeit den Topf aus dem Ofen nehmen, nach Belieben nochmals mit Salz und Pfeffer würzen, mit der gehackten Petersilie und den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit