

Ossobuco alla Milanese

Fleisch - Kalb

Vorbereitungszeit: 40 Minuten } 3 Stunden
Zubereitungszeit: 90-120 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kalbshaxenscheiben 4-5 cm stark	St.	4	6
Butter	g	20	30
Mehl	g	40	60
Weißwein	ml	200	300
Pelati ¹	g	400	600
Petersilie (großer Bund)	St.	1	1½
Zwiebel	g	30	45
Möhre	g	50	75
Sellerie	g	50	75
Tomatenmark	EL	2	3
Knoblauchzehe	St.	1	2
Zitronenschale (kleines Stück)	St.	1	1
Pfeffer, Salz, Origano, Rosmarin, Basilikum			

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln hacken.
2. Möhren und Sellerie reiben.

¹ Oder abgezogene, gewürfelte frische Tomaten.

3. Zitronenzesten vorbereiten,

ZUBEREITUNG:

1. Schwere Kasserolle buttern.
2. Fleisch waschen, abtrocknen, einmehlen.
3. Fleisch kalt aufsetzen! Flamme an und beidseitig braun anbraten, herausnehmen.
4. Im Bratensatz Zwiebeln, Möhren, Sellerie mit Tomatenmark anziehen lassen. Wein zugeben und etwas verdampfen lassen.
5. Pelati, Origano, Rosmarin, und Basilikum zugeben.
6. Fleisch pfeffern und salzen; hinzugeben.
7. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 120° über 90-120 Minuten schmoren lassen.
8. 5 Minuten vor Ende der Schmorzeit, Petersilie, durchgepressten Knoblauch und die Zitronenzesten zugeben.
9. Sauce durchpassieren und das Fleisch mit der Beilage servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Risotto Milanese / Barbera

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	120		90-120

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-203.DOC