



Zuber's Rezepttipp: **Ossobuco Cremolata**

Wissenswertes:

Ossobuco ist ein traditionelles und beliebtes Schmorgericht der italienischen Küche.

Der Begriff Ossobuco bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“, nach dem Hohlknochen, der die im Gericht verwendete Kalbshaxe durchzieht.

zuber

besser genießen. besser leben.

Ossobuco Cremolata

Rezept und Zutaten für 4 Personen

Zutaten aus Ihrer Metzgerei Zuber:

4 Scheiben Kalbshaxe ca. 1,6 kg
1 Glas Kalbsfond, 1 Glas Bratenfond

Weitere Zutaten:

1 Knoblauchzehe, 2 Karotten, 1/2 Knollensellerie,
1 Lauch, 1-1,5 EL Tomatenmark, 100 ml Weißwein,
2 Tomaten entkernt, je 1 Zweig Salbei und Oregano

Vorbereitung: Die Kalbshaxenscheiben seitlich einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl leicht bestäuben. Gemüse schälen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die restlichen Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden, die Kräuter fein hacken.

Die Zubereitung:

Das Fleisch in einem heißen Bräter von allen Seiten goldbraun anbraten und herausnehmen. Die Gemüse im Bräter andünsten, anschließend das Tomatenmark hinzufügen und leicht anrösten; mit Weißwein ablöschen, leicht einköcheln lassen. Das Fleisch wieder hinzugeben, mit Fond und Bratensoße aufgießen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Kräuter hinzugeben, zugedeckt im Ofen bei ca. 200 °C Umluft etwa 1,5 Stunden schmoren und gelegentlich wenden. Zum Ende der Garzeit die gewürfelten Tomaten hinzugeben. Je nach Konsistenz die Soße weiter einkochen lassen oder ggfs. mit Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cremolata:

1 Knoblauchzehe, Abrieb einer 1/2 Zitrone, 1 kleiner Bund glatte Petersilie.

Die fein gehackten Zutaten vermischen und über die angerichteten Kalbshaxenscheiben geben.

Praktischer Tipp: Zu diesem Gericht passen Gnocchi oder Polenta und ein trockener Weißwein.