

# Ossobuco

Rezept: Clemens Chamai



## Zutaten (für 6 Personen):

- 3 kg Kalbshaxenscheiben (6 Scheiben)
- 4 Möhren
- 4 Stangen Staudensellerie
- 3 Zwiebeln
- 5 Zehen Knoblauch
- 150g Butter
- 1,5 kg geschälte Tomaten
- 1 Bund krause Petersilie
- 250ml Weißwein
- 250ml Kalbsfond
- Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, 2 Lorbeerblätter
- Mehl zum Fleisch wenden
- Olivenöl zu Fleisch anbraten

## Gremolata:

- 5 Zehen Knoblauch
- 2 Bio Zitronen
- 1 Bund glatte Petersilie

## **Zubereitung:**

1. Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch in Brunoise schneiden. In einem großen Bräter die Butter zerlassen und das Gemüse darin anbraten bis es Farbe bekommt. Dann zur Seite stellen.
2. Jede einzelne Kalbshaxenscheibe mit Küchengarn zusammenbinden, damit Sie beim weiteren verarbeiten nicht auseinander fällt.
3. Die Scheiben dann gut salzen und in Mehl wenden. Danach die Scheiben bei  $\frac{2}{3}$  Hitze in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten gold-braun braten. Anschließend auf das Gemüse im Bräter legen und Pfeffern.
4. Die noch heiße Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und den Satz aus der Pfanne lösen. Den Weißwein um die Hälfte reduzieren lassen. Dann die feingehackte Petersilie, die Tomaten und den Kalbsfond in die Pfanne geben. Alles zusammen aufkochen, kräftig mit den Gewürzen und den Kräutern abschmecken und mit in den Bräter geben.
5. Dem Bräter nun wieder Hitze geben und alles zusammen aufkochen. Vorsichtig die Komponenten im Bräter vermengen, Deckel drauf und dann für mindestens 3 Std. bei 170° Umluft in den Ofen geben.
6. Für die Gremolata die Petersilie und den Knoblauch fein hacken und mit dem Abrieb der Zitronenschalen vermengen.
7. Fleisch mit Sauce auf einem warmen Teller geben und mit der Gremolata bestreuen.

# Ossobuco

Rezept: Clemens Chamai



## **Anmerkung:**

Klassisch kann man zum Ossobuco Safran Risotto serviert, muss man aber nicht. Je nachdem wie es bei uns im Menü stand haben wir auch schon Fettuccine, Bauernbrot oder Salzkartoffeln serviert. Passt alles gut!

## **Weinempfehlung:**

Vermentino, Weingut Antinori, Bolgheri/Toscana