

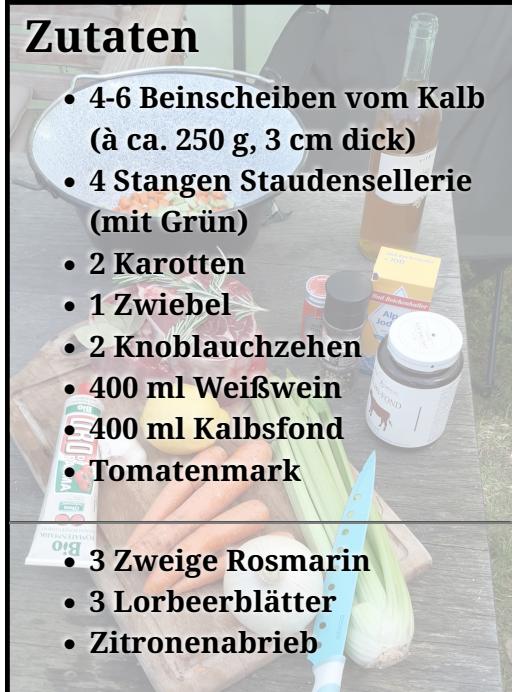
# Ossobuco

...aus dem Dutch Oven.

"Ossobuco" ist ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche und bedeutet "Knochen mit Loch", nach dem Hohlknochen, der die im Gericht verwendete Kalbshaxe durchzieht.

## Zutaten

- 4-6 Beinscheiben vom Kalb  
(à ca. 250 g, 3 cm dick)
- 4 Stangen Staudensellerie  
(mit Grün)
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Weißwein
- 400 ml Kalbsfond
- Tomatenmark
  
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- Zitronenabrieb



Das Gemüse (Soffritto) schnippeln. Die Beinscheiben mit Pfeffer und Salz würzen und in Mehl wenden.

Dutch Oven von unten mit Kohlen befeuern. Die Beinscheiben in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen.

Das Gemüse im Bratfett anbraten. Dann Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anbraten (dadurch verringert sich der Säuregehalt im Tomatenmark, es wird leicht karamellisiert, entfaltet dadurch ein Röstaroma und wird geschmacksintensiver). Knoblauch, Zitronenschale, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Die Beinscheiben wieder in den Dutch Oven geben und mind. so viel Kalbsfond dazuschütten, dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Deckel schließen und mit Kohle belegen. Ab und zu kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit im Dutch Oven ist (dabei aufpassen, dass keine Kohle vom Deckel in das Essen fällt!). 2 Std. schmoren lassen.

## Gremolata

2 Knoblauchzehen abziehen und sehr fein würfeln. Zitronenschale abreiben und Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Alles mischen und das Gericht mit etwas Gremolata bestreuen und die restliche Gremolata dazu servieren.

Dazu passt Polenta, Risotto alla Milanese, Kartoffelpü oder einfach schwäbische Spätzle.

Genau das will ich JETZT!

