



OSSO BUCO MIT RÖSTGEMÜSE

„GEHEIMTIPP“ FÜR HERZHAFTES SCHMORGERICHT

Zutaten (für 4 Personen):

2 Zwiebeln, mittelgroß
2 Karotten, mittelgroß
¼ Knollensellerie
20 g Butterschmalz
900 g Kalbsstelze
(küchenfertig, beim Fleischhauer
vorbestellen)
Salz, Pfeffer
1 Ei Paradeismark
1 TL schwarze Pfefferkörner
350 ml trockener Rotwein
500 ml Rinderfond
1 Lorbeerblatt
1 Bund krause Petersilie

Zubereitung, ca. 15 Min.:

Zwiebeln würfeln, Karotten und Sellerie schälen und in ca. 5 mm große Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Kalbsstelze darin bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Min. rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stelze aus dem Bräter nehmen. Restliches Butterschmalz zugeben, Zwiebeln darin 3-4 Min. glasig dünsten. Möhren, Sellerie und Pfefferkörner zugeben und weitere 3-4 Min. anschwitzen. Tomatenmark zugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Mit 200 ml Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Restlichen Rotwein zugeben und weiter einkochen lassen. Mit Fond auffüllen, Fleisch und Lorbeer zugeben, kurz aufkochen lassen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der 2. Schiene von unten 2:30-3:00 Stunden schmoren – das Fleisch dabei mehrmals wenden. Bräter aus dem Backofen nehmen Kalbsstelze und Lorbeer aus dem Bratenfond nehmen. Das Gemüse im Bratenfond mit dem Pürierstab sehr fein pürieren, bis eine sämige Sauce entsteht. Stelze zerteilen, zurück in die Sauce legen und weitere 30-35 Minuten zugedeckt garen. Mit Röstgemüse und frischer Petersilie bestreut servieren.



Tipp:
Beinscheiben statt
Kalbsstelze verwenden.

Wie auch die Stelze, entfalten Rinderbeinscheiben ihr volles Aroma beim langen schmoren. Dann zergehen sie auf der Zunge und können locker mit jedem edlen Stück mithalten. Beinscheiben sind außerdem die ideale Grundlage für einen Fond und können ausgelöst im Ragout mitverwendet werden.

Guten Appetit!

