

Ossobuco à la Milanese

Zutaten für: 4 Personen

5	Stück	Rinderbeinscheiben 4 cm dick
2	Stück	Karotten
3	Stück	Selleriestangen
2	Stück	Zwiebeln
2	Stück	Lauchzwiebeln
6	Zweige	Blattpetersilie
2	Zehen	Knoblauch
200	ml	Rinderfond
200	ml	Weißwein (Pinot Bianco)
1	Dose	geschälte Tomaten (400g)
1	EL	Tomatenmark
1	EL	Butter
2	Zweige	Rosmarin
1	TL	Oregano getrocknet
1	TL	Thymian getrocknet
2	Stück	Lorbeerblätter
1	TL	Zucker
4	EL	Weizenmehl
		Meersalz & Pfeffer
		Olivienöl



Zubereitungszeit ca.: 3,5 Stunden

Zubereitung:

Ein richtig zubereitetes Ossobuco à la Milanese ist der ultimative Hochgenuss und gehört zu meinen absoluten Lieblingsrezepten.

Zu Beginn, schälen wir die Karotten und die Zwiebeln und schneiden beide in Würfel. Die Selleriestangen und Lauchzwiebeln halbieren wir der Länge nach und schneiden diese ebenfalls in Würfel. Vom Rosmarin zupfen wir die Nadeln ab und hacken sie zusammen mit dem geschälten Knoblauch und der Petersilie recht fein.

Einen schweren Bräter mit Deckel, in welchem die Beinscheiben später auch Platz finden, stellen wir bei großer Hitze auf unser Kochfeld und braten darin die Zwiebeln und die Karotten in Olivenöl scharf an. Wenn alles gut Farbe genommen hat, reduzieren wir die Hitze und geben das Tomatenmark, den Sellerie, die Butter, 1 TL Mehl und die Lauchzwiebeln in den Bräter. Bratet alles gut an, und achtet darauf, dass euch das Tomatenmark nicht verbrennt. Löscht nun alles mit dem Weißwein und der Hälfte vom Rinderfond ab.

Entfernt von den Dosentomaten den Stielansatz, zerkleinert sie grob und gebt sie ebenfalls zusammen mit dem Tomatensaft, Salz, Zucker, Thymian, Knoblauch, Rosmarin, Petersilie, Lorbeerblättern und Oregano in den Bräter, verrührt alles und schaltet das Kochfeld ab.

Die Beinscheiben waschen wir unter kaltem Wasser ab und tupfen sie sofort mit Küchenpapier trocken. Das Abwaschen ist notwendig, das die Beinscheiben in Scheiben gesägt werden und dadurch sich noch Teile der Knochen daran befinden können.

Nehmt je ein Stück Küchengarn und bindet dieses um jede Beinscheibe und verknotet es straff. Somit verdrehen sich die Beinscheiben beim Anbraten nicht so stark und fallen später nicht so leicht auseinander.

Heizt euren Backofen auf 160°C Ober/ Unterhitze vor.

Auf einem Teller verteilt ca. 3 EL Mehl zum mehlieren der Beinscheiben. Würzt die Beinscheiben von allen Seiten mit Meersalz und Pfeffer, wendet sie im Mehl und bratet sie in einer Pfanne bei starker Hitze in Olivenöl scharf an. Sind die Beinscheiben gut gebräunt, nehmt sie aus der Pfanne und legt sie in den Bräter. Je nach Größe der Pfanne und der Beinscheiben, müsst ihr diesen Vorgang ein bis zwei Mal wiederholen.

Wenn alle Beinscheiben angebraten und im Bräter sind, gebt den restlichen Rinderfond in die Bratpfanne und lasst diesen aufkochen, dann löst den gesamten Bratensatz ab und gebt alles in den Bräter, da steckt ganz viel Geschmack drin!

Vermengt alles im Bräter einmal und achtet darauf, dass die Beinscheiben mit Sauce bedeckt sind. Stellt den Bräter mit geschlossenem Deckel für 2,5 Stunden auf unterster Schiene in den Backofen.

Je nach Fleisch, kann die Garzeit schon mal um eine Stunde variieren. Wenn ihr dieses Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig haben möchtet, fangt einfach etwas früher an und stellt es fertig. Wärmt es dann 30 Minuten bevor ihr servieren möchtet im Ofen bei 140°C noch einmal auf. Das macht es übrigens noch köstlicher!

Wenn das Fleisch ganz zart ist und fast zerfällt, nehmt den Bräter aus dem Ofen und schaltet diesen ab. Holt die Beinscheiben am besten mit einer Zange vorsichtig aus der Sauce und entfernt das Kochgarn und die Knochen. Das Knochenmark welches in der Mitte des Knochens befindet, holt vorsichtig mit einem Teelöffel heraus und verrühre es in die Sauce. Versucht die Lorbeerblätter zu finden und entsorgt diese.

Die Sauce soll eine sämige Konsistenz haben, sollte sie noch zu flüssig sein, lasst sie auf dem Kochfeld ohne Deckel etwas einkochen, bis die Konsistenz perfekt ist. Gebt das Fleisch zurück in die Sauce und schmeckt alles ab.

Dieses herrliche Gericht serviere ich am liebsten mit Bandnudeln oder einem Weißbrot, ganz klassisch wäre ein Risotto.

Vergesst nicht kurz vor dem Essen etwas von der Gremolata darüber zu streuen! Soooo köstlich!!

Gremolata

1	Stück	Bio Zitrone
½	Bund	Blattpetersilie
2	Zehen	Knoblauch

Zubereitung:

Eine Gremolata gehört zu jedem Ossobuco und verleiht diesem herrlichen Gericht den totalen Geschmackskick!

Reibt von der gewaschenen Zitrone die Schale mit einer feinen Reibe in eine Schüssel. Achtet dabei darauf, dass ihr so gut wie nichts von dem Weißen unter der Schale erwischt, denn das ist bitter. Schält den Knoblauch und hackt ihn zusammen mit der Petersilie sehr fein. Vermischt alles mit dem Zitronenabrieb und fertig. Es ist so einfach, macht aber einen gigantischen Geschmacksunterschied.