

Osso buco alla milanese



1000 g Kalbsbeinscheiben (oder Ochsenbeinscheiben)
6 Do. Tomaten
15 Stk. Zwiebeln
Stk. Karotten
5 Stk. Stangensellerie
etwas Olivenöl
3 Stk. Lorbeerblätter
1 Stk. Knoblauchknollen
1 EL Oregano
1 EL Thymian
250 ml Weißwein
750 ml Rotwein
750 ml Kalbsfond oder Brühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Mehl
3 EL Tomatenmark

- 1 Heute ein leckeres Rezept aus der Lombardei. Ab und an hat der Metzger des Vertrauens diese Leckereien im Angebot, oder man hat einen Großmarkt in der Nähe, der dies sicher führt. (vor allem vom Kalb) Nun mag man sich streiten, ob dies ein klassisches Osso Buco ist oder nicht, aber es hat verdammt gut geschmeckt. Vor allem *mit* den Tomaten bekommt man extraviel Sauce und die Kinder freuen sich.
- 2 Zur Zeitplanung: Ossobucco kann wunderbar am Tag vorher zubereitet werden, denn nach jedem Aufwärmen wird das Gericht besser.
- 3 Die Tomaten mit dem Zauberstab zerkleinern und in einen großen Topf einbringen. Den Wein, die Gewürze und die Fond hinzugeben und kurz kochen. Essen Kinder mit, ruhig etwas länger kochen, damit sich der Alkohol verflüchtigt.
- 4 Die Kalbsbeinscheiben (sie heißen übrigens "osso buco", weil dies "hohler Knochen" bedeutet) mit Fleischgarn umbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht bemehlen und in Olivenöl scharf anbraten. Nun das Ossobucco in einen großen Topf oder ein tiefes Backblech legen.
- 5 Darauf die in die Stücke geschnittenen und auch scharf angebratenen Möhren, Sellerie- und Zwiebelstücke geben. Die Tomatensauce vorsichtig darüberschütten und bei 120 Grad in die Ofen geben
- 6 Nun sollte das Ossobucco ca. 5 Stunden vorsichtig schmoren und nur ab und an muss man kurz die Flüssigkeit vorsichtig etwas umrühren
- 7 Die Gremolata habe ich mal weggelassen und einfach den Saft einer halben Zitrone dazugegeben :D Serviert wird dies mit Pasta oder Risotto. Aber für solche Nebensächlichkeiten war kein Platz auf dem Teller.