



Ossobuco

4 Stk. Beinscheiben vom Rind 2
Stk. Zwiebeln
3 Stk. Karotten
1 Stk. Lauch
1 Do. Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 Ta. Rotwein
2 Stk. Lorbeerblätter
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Knoblauchpulver etwas
Mehl
etwas Olivenöl
250 ml Brühe

- 1 Die Beinscheiben mehlieren und in Olivenöl scharf anbraten.
- 2 Karotten, Zwiebeln und Lauch klein schneiden. Beinscheiben aus dem Topf nehmen und das Gemüse darin anschwitzen.
- 3 Mit Rotwein ablöschen. Dosentomaten, Tomatenmark zugeben und mit mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver würzen.
- 4 Dann noch die Beinscheiben und die Lorbeerblätter rein. Das Ganze circa. 2,5 Stunden im Dutch Oven schmoren lassen.
- 5 Nach einer Stunde mal nachschauen ob noch genug Flüssigkeit da ist. Wenn nein, nach Bedarf Brühe zugeben.