



Ossobuco

- 1 EL natives Olivenöl extra 4 EL Butter
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1 Porreestange, gehackt
- 3 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 4 dicke Beinscheiben vom Kalb (Ossobuco)
- 300 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe
- 300 ml Weißwein
- Gremolata
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Öl und Butter im Dutch-Oven erhitzen. Zwiebeln und Porree zugeben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten weich dünsten.

Das Mehl auf einen Teller streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Das Fleisch in den Dutch-Oven geben und bei starker Hitze von beiden Seiten braun anbraten.

Nach und nach Brühe und Wein zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren und das Gericht 1 1/4 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch ganz zart ist.

Unterdessen für die Gremolata Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale in einer kleinen Schüssel mischen.

Das Fleisch mit einem Schaumlöffel auf einen vorgewärmten Servierteller heben. Die Sauce aufkochen und unter gelegentlichem Rühren eindicken. Das Fleisch mit der Sauce übergießen, mit der Gremolata bestreuen und sofort servieren.