

# Ossobuco alla Milanese



5 Rinder- oder Kalbsbeinscheiben  
Mehl  
Olivenöl  
Knoblauch  
Staudensellerie  
Karotten  
300g getrocknete Tomaten  
1/3 Tube Tomatenmark  
4 mittlere Zwiebeln  
Knoblauch nach belieben, am besten reichlich  
Basilikum  
Thymian  
Oregano  
Petersilie  
Pfeffer  
Salz  
1-2TL klare Gemüsebrühe  
1-2 Lorbeerblätter  
Zitronenschale  
1/2l halbtrockenen Weißwein

Schneiden Sie zunächst alles Gemüse klein. Umwickeln Sie die Beinscheiben mit Rollbratenzwirn, damit sie bei der Zubereitung nicht zerfallen.

Wenden Sie die Beinscheiben großzügig im Mehl, so bekommen Sie beim Anbraten eine schöne Farbe.

Glühen Sie in Ihrem [Anzündkamin](#) ca.25 Briketts durch und legen Sie diese unter Ihren 6" Dutch Oven. Braten Sie die Beinscheiben von beiden Seiten in Olivenöl an, bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Beinscheiben dem Dutch Oven, legen Sie diese auf den Deckel, füllen Sie das Gemüse in Ihren Dutch Oven, geben Sie das Knochenmark hinzu und braten Sie das Gemüse leicht an.

Wenn das Gemüse angebraten ist, geben Sie das Tomatenmark, die getrockneten Tomaten, die Lorbeerblätter, die Gemüsebrühe und den Weißwein hinzu.

Verrühren Sie alles kräftig durch und geben Sie die Beinscheiben hinzu.

Legen Sie 7 Briketts unter Ihren Dutch Oven und 18 Stück auf den Deckel.

Wenn die Briketts nach ca. 90 Minuten nachlassen, sollten Sie unten 4 und oben 10 durchgeglühte Briketts nachlegen.

Bereiten Sie nun die Gremolata vor. Dafür benötigen Sie 2TL geriebene Zitronenschalen, einen Bund Petersilie, 3-6 Zehen Knobi und 2 EL Olivenöl. Schneiden Sie alles sehr fein und zerreiben Sie es im Mörser zu einer glatten Masse.

Nach ca. 2 1/2 - 3 Stunden ist Ihr Ossobuco alla Milanese fertig.