



## Ossobuco alla Milanese

4	Beinscheiben vom Kalb
4 Stangen	Staudensellerie
4	Möhren
3	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
300 ml	Weißwein (trocken)
300 ml	Kalbsfond
800 g	geschälte Tomaten
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2	Lorbeerblätter
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Italian Garden von Ankerkraut
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Olivenöl
	Mehl

1. Zunächst wird das Gemüse geschnitten, was auch gleichzeitig die aufwändigste Arbeit beim Ossobuco ist. Der Staudensellerie, die Möhren und die Zwiebeln werden geputzt und in kleine Würfel geschnitten. Die Knoblauchzehen schneidet man ebenfalls in kleine Würfelchen. Den Rosmarin, den Thymian und die Lorbeerblätter bindet man mit Küchengarn zu einem Bouquet garni, also einem Kräutersträußchen. Dieses kann man nämlich später ganz einfach aus dem Schmortopf entfernen ohne mühselig alle Zweige einzeln rauszufischen.
2. Wenn alle Schneidarbeiten erledigt sind, geht es endlich an den Grill bzw. Dutch Oven. Für dieses Rezept haben wir den Petromax Feuertopf ft6 verwendet. Damit der Topf windgeschützt ist, haben wir ihn in den Kamado Joe Classic II Keramikgrill gestellt. Der Grill wird nun auf 180°C eingeregelt. In der Zwischenzeit werden die Beinscheiben leicht gesalzen und beidseitig in Mehl gewälzt. Das gibt zum einen eine bessere Bräunung, was aber viel wichtiger ist, das Mehl sorgt nachher für die richtige Bindung ohne das man das Mehl herausschmeckt. Anschließend bindet man die Kalbsbeinscheiben mit einem Küchengarn straff zusammen. Das gibt ihnen Halt beim Braten und verhindert später beim Herausnehmen, dass sie zerfallen. Ist der Grill eingeregelt und der Dutch Oven schön heiß, gibt man etwas Öl hinein und legt die Beinscheiben dazu. Die Beinscheiben werden nun für 2-3 Minuten angebraten. Sobald beide Seiten angebräunt sind, nimmt man das Fleisch aus dem Dutch Oven und legt es erstmal beiseite.
3. Bevor nun das Gemüse angeröstet wird, sollte man schauen, dass noch etwas Öl im Topf ist. Darin röstet man das Gemüse an. Zuerst gibt man die Möhren hinein und röstet diese leicht an. Dann kommt das restliche Gemüse wie die Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Nach 4-5 Minuten gibt man nun das Tomatenmark hinzu und vermischt alles ordentlich und löscht das Röstgemüse direkt mit dem Weißwein ab. Das Tomatenmark darf nicht anbrennen, da es sonst bitter wird. Nun wird der Keramikgrill auf indirekte Hitze umgebaut und die Deflektorplatten einfach auf den Grillrost unter den Dutch Oven gelegt. Hinweis: Wer das Ossobuco nicht im geschlossenen Grill zubereiten möchte, sondern klassisch mit Briketts auf und unter dem Dutch Oven, der kann das natürlich auch tun. Wir empfehlen dann Kokoko Eggs von McBrikett zu verwenden, da Kokosbriketts länger halten als Buchenholzbriketts. Hier sollte man dann 14 durchgeglühte Briketts auf dem Deckel verteilen und 7 Stück unter dem Dutch Oven. Die Anzahl der Briketts kann je nach verwendeter Brikettsorte, Wind und Außentemperatur variieren. Ist der erste Alkoholdunst verflogen, gibt man nun den Kalbsfond hinzu und legt das Kräutersträußchen hinein. Darauf kommen nun die angerösteten Beinscheiben. Den eventuell ausgetretenen Fleischsaft gibt man ebenfalls mit hinein und schaut, dass alles auch etwas von der Flüssigkeit bedeckt ist. Nun kommt der Deckel auf den Dutch Oven und man kann sich für mindestens 1,5 Stunden zurücklehnen.
4. Gegen Ende der Garzeit, sollte man schauen, dass die Soße nicht zu dick wird und eventuell anbrennt. Ist die Flüssigkeit im Feuertopf zu stark einreduziert, einfach mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen. Nach insgesamt 1,5 – 2 Stunden ist das Ossobuco alla Milanese fertig und die Sauce hat eine richtig tolle Konsistenz durch das Kollagen der Beinscheiben bekommen. Das Fleisch ist jetzt butterzart und zerfällt von alleine. Genau so muss ein gutes Ossobuco sein. Dazu serviert man üblicherweise Risotto Milanese mit Gremolata oder cremiger Polenta.