



Ossobuco ohne Knoblauch

2 Bund Suppengemüse
 2 Karotten
 Frische Petersilie
 Lauch
 6 Scheiben Ossobuco (Rinderbeinscheibe)
 2 atomisierte Zwiebeln
 Etwas Apfelweinessig
 1 EL Tomatenketchup
 Natives Olivenöl zum Anbraten
 1 große Dose geschälte Tomaten
 Meersalz
 frisch gemahlener Pfeffer für das Fleisch
 1 DO 12 er hoch
 Ca 30 Briketts

Das Suppengemüse in der Küchenmaschine mittelschwer atomisieren, also nicht zu fein hacken (kein Pürree). Dann am DO parken.

Ca. 20 Brekkies unter den DO legen und die Scheiben in etwas Olivenöl anbraten. Es gehen ca 3 Scheiben auf einmal in den DO. Nach dem Anbraten der ersten 3 diese im Deckel des DO parken, die anderen anbreaten.

Das Fleisch aus dem DO nehmen.

Bei Bedarf noch etwas Öl in den Topf geben.

Jetzt die Zwiebeln anschwitzen.

Dann die Mixtur aus der Küchenmaschine in den Topf geben.

Alles leicht anbräunen.

Dann die Beinscheiben alle in den Topf geben.

Die geschälten Tomaten zugeben.

Jetzt ca 12 Brekkies unter dem DO herausziehen und auf den Deckel legen.

Nach ca 60 Minuten weitere 12-15 anfeuern und auf bzw. unter den DO legen. Das ist dann so nach ca. 90 Minuten.

Falls es zu trocken wird, nach Bedarf LAUWARMES Wasser zugeben. Kein Kaltes, sonst kann der DO springen.

Weitere 90 Minuten warten.

Wenn das Fleisch vom Knochen fällt, ist alles fertig. Nicht mit zu viel Oberhitze arbeiten, sonst brennt es an.

Wir sind mit einmal nachlegen gut hingekommen. Die Hitze nimmt zum Ende ab, aber der DO speichert so viel, so dass es reicht.

Wir haben zum Anbraten gutes direktimportiertes Öl aus Italien genommen. Es ist schön säurearm und geschmacksneutral.