

Ossobuco - australische Version



- 3 Stk. Beinscheiben** (Rind, je Person eine Scheibe)
- 3 Stk. Karotten** (in Würfel geschnitten)
- 2 Stk. Petersilienstengel** (gehackt)
- 1 Sch. Sellerie** (in Würfel geschnitten)
- 1/2 Stk. Porreestange** (in feine Ringe geschnitten und dann geschnibbelt)
- 2 Stk. Zwiebeln** (gehackt)
- 3 Stk. Knoblauchzehen** (gehackt)
- etwas Oregano**
- etwas Salz** (grobes, löst sich langsam auf)
- etwas Pfeffer** (aus der Mühle)
- 2 Stk. Lorberblätter**
- 1 Ta. Mehl** (zum Wenden der Beinscheiben)
- 1 Do. Tomaten**
- 1 Ta. Wasser**

Beinscheiben waschen und trockentupfen.

In Mehl wenden und dann im DO anbraten

Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und dann im DO anschwitzen.

Dann die gewürfelten Karotten, den in Ringe geschnittenen Porree, den Sellerie und die Petersilie im DO leicht anbraten.

Das nimmt die Röstaromen auf. (australischer Anteil)

Dann die Tomaten in den DO geben und mit einem Spatel die Tomaten leicht zerkleinern. Erhitzen.

Alles angeröstete in den DO geben, ein wenig Wasser dazu.

Ca. 4 Stunden im DO dünsten