

Ossobuco mit Gremolata



Zutaten

- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kleines Bund Suppengrün
- 4 Rinder- oder Kalbsbeinscheiben (à ca. 300 Gramm)
- Salz, Pfeffer, Edelsüßpaprika
- 4 EL Olivenöl
- 300ml trockener Rotwein
- 1 Päckchen (à 500ml= passierte Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL Speisestärke

Zubereitung

1.

Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen und würfeln. Suppengrün schälen bzw. putzen, -waschen und klein schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen.

2.

2 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün im heißen Bratfett anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Fleisch im Bräter verteilen und mit Wein und Tomaten -ab-löschen. Aufkochen und -zu-gedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren.

3.

Für die Gremolata 2 Knoblauchzehen schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und aus-pressen. -Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale hacken. Mit 2 EL Öl und Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4.

Fleisch aus der Soße nehmen und warm halten. Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Die Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, in die -kochende Soße rühren und ca. 1 Minute köcheln. Soße abschmecken. Ossobuco und Soße anrichten, Gremolata darüber verteilen. Dazu schmecken -kleine, in Butter geschwenkte Pellkartoffeln oder Safranrisotto.

Unsere Weinempfehlung: 2018 Brancaia No. 2 Toscana IGT