

Ossobuco

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

4 Beinscheiben vom Kalb à ca. 250 g	Salz	2 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	2 Gemüsezwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	ca. 1 l Kalbsfond
1 TL Mehlbutter		

Für die Gremolata:

1 Bund Petersilie	2 Bio-Zitronen	2 Knoblauchzehen
-------------------	----------------	------------------

Die Kalbsbeinscheiben mit Küchengarn rund binden, salzen, mehlieren und in Butterschmalz rundherum anbraten.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und hinzugeben, den Knoblauch schälen und grob schneiden. Rosmarin und Thymian abrausen, trocken schütteln und mit dem Knoblauch zugeben.

Kalbsbrühe angießen und ca. 1 – 1,5 Stunden weichschmoren, dabei immer wieder wenden. Am Ende die Beinscheiben vorsichtig aus dem Sud nehmen, warmstellen, den Fond mit Mehlbutter abbinden.

Für die Gremolata die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Zitronen waschen und die Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles miteinander vermischen.

Ossobuco mit der Gremolata servieren. Dazu passt Risotto.

Jacqueline Amirfallah am 09. November 2016