

Osso-Bucco

Zutaten:

1 Beinscheibe vom Kalb Pro Person

Salz, Pfeffer, Mehl zum Bestäuben

2 EL Olivenöl, 1 EL Butter

2 Karotten

2 Stangen Sellerie

2 Zehen Knoblauch

2 Zwiebeln

Etwas frischer Rosmarin und Oregano oder Thymian

200 ml Weißwein

1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Die Beinscheiben salzen und pfeffern, auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben und in einem Bräter bei guter Hitze in Öl und Butter auf jeder Seite 3 – 4 Minuten anbraten. Dann die Scheiben herausnehmen und, sollte überschüssiges Öl vorhanden sein, dieses abgießen, den Bratensatz aber darinnen lassen. In den heißen Bräter die gewürfelten Karotten, Sellerie-Stangen, Zwiebeln und Knoblauch geben, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Rosmarin und Thymian oder Oragano würzen und ohne Fett anschwitzen bis sich der Bratensatz gelöst hat, dann den Weißwein angießen und das Tomatenmark dazugeben und gut unterrühren. Die Fleischscheiben obenauf legen und die Fleischsäfte mit dazugießen. Gut zwei Stunden bei 180°C im Ofen garen.