

EXTRAORDINARY
Ossobuco



WOLL DONE

ZUTATEN:

4 Kalbsbeinscheiben (1,5Kg)
300 g Wurzelgemüse
(Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel)
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
300 ml trockener Weißwein
200 g Tomaten, in grobe Würfel
geschnitten
1 Lorbeerblatt
4 Nelken
4 Wacholderbeeren
1 Zitrone
2 Zweige Thymian und Rosmarin
1 EL Salz
Pfeffer weiß aus der Mühle
etwas Mehl, Rapsöl zum anbraten

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Telefon + 49 681 / 97 049-0
Fax + 49 681 / 97 049-29
info@woll.de | www.woll.de



Ossobuco

Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 30 Minuten

Das Fleisch salzen, leicht in Mehl wenden und von beiden Seiten scharf anbraten bis es goldbraun ist. Anschließend die Beinscheiben beiseite stellen und das geschälte, klein geschnittene Gemüse anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und eine Minute unter Rühren mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und das Fleisch mit den restlichen Zutaten (außer die Zitrone, Thymian und Rosmarin) hinzugeben.

Das Ganze im Ofen bei ca. 170°C 2,5 Stunden garen. Nach der Hälfte der Zeit, Rosmarin und Thymian dazu geben.

Das Fleisch ist gar, wenn es sich ganz leicht vom Knochen lösen lässt. Abschließend den Abrieb einer Zitrone dazugeben und noch 10-15 Minuten ziehen lassen.

Als Beilage eignen sich cremige Polenta oder Kartoffeln. Die Polenta mit einer Soßenkelle in einen Suppenteller geben und ein Loch in die Mitte drücken. Das Wurzelgemüse in die Mulde geben und das Fleisch aufsetzen. Wer es fruchtig mag, streut nach dem Anrichten Granatapfelkerne über das Gericht.