

## Ossobuco

Die Bezeichnung „Ossobuco“ steht wörtlich für den Begriff „Knochen mit Loch“. Damit ist der Hohlknochen einer Kalbs- oder Jungbullenhachse gemeint. Vor allem bedient sich die italienische Küche dieses traditionellen Schmorgerichtes. Dort wird es sehr gern mit Risotto alla milanese oder feinem italienischen Ciabatta – mit herzhaft-saftigen Oliven verfeinert – gereicht. Dazu passen außerdem auch unsere Rotweinzwiebeln.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Fleischtomaten oder 2 Dosen geschälte Tomaten  
500 g Schalotten  
8 Knoblauchzehen  
150 g schwarze Oliven ohne Stein  
2 kg Beinscheiben vom Kalb (oder vom Jungbullen\*)  
1 l trockener Weißwein (wir nehmen Rosè)  
2 Stangen Porree  
3 Stiele Stangensellerie  
500 g Möhren  
20 g Sardellenfilets (aus dem Glas)  
je ein kleiner Bund Thymian & Rosmarin  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
geriebene Zitronenschale (aus dem Glas)

\* Jungbullen-Beinscheiben werden auch noch gut weich, haben aber etwas mehr Fleischaroma

Zubereitung:

Die vorbereiteten Beinscheiben mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einem großen Bräter in Olivenöl ca. 15 Minuten kräftig anbraten. Inzwischen Schalotten, Möhren und Knoblauch schälen, dann mit dem Porree und Stangensellerie in Stücke schneiden. Nach dem Anbraten das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zur Seite legen. Jetzt Schalotten, Möhren, Porree, Stangensellerie, Knoblauch, Kräuter, Oliven und Sardellenfilets in den Bräter geben und glasig anschwitzen. Danach mit dem Wein ablöschen und die Tomaten aus der Dose kleingeschnitten zugeben. Die Flüssigkeit ca. zur Hälfte einkochen. Ist die Flüssigkeit reduziert, gleichmäßig die Beinscheiben auf das Gemüse legen und mit dem Deckel abdecken. Anschließend Bräter in den auf 125 Grad vorgeheizten Herd schieben und ca. 4 Stunden (ohne Umluft) in der Röhre schmoren. In der Mitte der Garzeit bei Bedarf nachwürzen und die geriebene Zitronenschale über das Fleisch streuen. Nach dem Schmoren mit Risotto, Ciabatta oder Baguette servieren. Guten Appetit!