



## **Ossobuco milanese** (Beinscheiben vom Kalb, Mailänder Art)

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 4 Beinscheiben vom Kalb, je 3-4 cm dick
- 1 Schalotte, ca. 50g
- 1 Selleriestange, ca. 50 g
- 1 Karotte, ca. 50 g
- 1-2 EL Mehl zum Bestäuben
- 3 EL Olivenöl
- 80 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 125 ml Fleischbrühe (Kalbsfond oder aus Brühpulver)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 3-4 Salbeiblätter
- 1 St Zitrone, unbehandelt
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Sellerie und Karotte waschen und würfeln. Schalotte fein hacken.

Beinscheiben vorbereiten: Die umgebende Haut der Beinscheiben einschneiden, Scheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Olivenöl in großer Pfanne erhitzen und Fleisch darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, zur Seite stellen und Bratensaft mit Weißwein ablöschen, Bratkrusten lösen, auf die Hälfte einkochen, dann in kl. Topf abgießen. Butter in der Pfanne zerlassen und Sellerie, Karotte und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten schmoren. Fleisch und den Bratsud hinzufügen. Tomatenmark in der Hälfte der Fleischbrühe auflösen und ebenfalls dazu geben. Rosmarinzwig und Salbeiblätter hinzufügen. Pfanne abdecken \*) und bei mittlerer Hitze etwa 30 min köcheln. Bei Bedarf mehr Brühe oder Weißwein hinzugießen.

In der Zwischenzeit die Zitronenschale dünn abreiben, Knoblauchzehe pürieren und beides mit der gehackten Petersilie vermischen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen. Rosmarinzwig und Salbeiblätter aus der Soße entfernen, Zitronenmischung zur Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ossobuchi auf vorgewärmten Tellern mit der Soße anrichten.

\*) Zu diesem Zeitpunkt kann das Gericht auch im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C weiter gegart werden.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln