

OSSOBUCO REZEPT

Vorbereitungszeit 30 Min. | Kochzeit 2-3 Std. | 3
Personen

Ossobuco ist ein absoluter Klassiker der italienischen Küche. Es wird traditionell mit Risotto alla milanese (also Safranrisotto) oder auch Polenta serviert. Es schmeckt einfach göttlich und weht den Duft Italiens in die heimische Küche. Normalerweise wird es mit Kalbsbeinscheiben gekocht. Ich verwende hier Rindsbeinscheiben. Diese könnt ihr aber nach Belieben ersetzen.

Unbedingt nachkochen, ein absolutes Lieblingsgericht.

Schritt 1

Die Rinderbeinscheiben mit kaltem Wasser abwaschen und gut trocknen. Anschließend das äußere Gewebe einschneiden ([siehe Video 1:32](#))

Schritt 2

Gemüse waschen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch nur schälen. Kirschtomaten halbieren.

Schritt 3

Öl in einem Bräter erhitzen und die Rinderbeinscheiben auf beiden Seiten gut anbraten. Danach aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in den Topf geben. Ein paar Minuten anbraten lassen. Anschließend Tomatenmark hinzugeben und gut anrösten lassen. Wenn das Gemüse Farbe bekommen hat, mit Rotwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Knoblauch und Tomaten hinzugeben und kurz anbraten. Lorbeerblätter in den Topf geben und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Wasser zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Schritt 4

Rinderbeinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in den Bräter legen. Einen Schuss Wasser hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- /Unterhitze für 2-3 Stunden garen. Nach ca. einer Stunde das Fleisch im Bräter wenden.

Schritt 5

Für die Gremolata Petersilie und Zitrone gut waschen und trocknen. Keim vom Knoblauch entfernen. Knoblauch in kleine Scheiben schneiden, salzen und mit dem Messerrücken zerquetschen. Petersilie kleinschneiden und darauf den Abrieb einer Zitrone geben. Alles durchmischen und nochmals mit dem Messer kleinschneiden.

Schritt 6

Rinderbeinscheiben aus dem Bräter nehmen. Gemüse durch ein Sieb passieren. Sauce mit eingerührter Speisestärke abbinden.

Schritt 7

Rinderbeinscheiben auf einen Teller geben, Sauce darüber gießen und mit Gremolata garnieren. Dazu Risotto oder Kartoffelpüree reichen. Fertig ist das leckere Ossobuco.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch

bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Ossobuco perfekt zubereiten

Tipps

Lassen sich die Rinderbeinscheiben leicht drücken eindrücken, sind sie gar.

Zum Entfetten der Sauce, die Sauce in ein Glas füllen, ein paar Minuten warten und die Fettschicht am oberen Rand des Glases mit einem Löffel entfernen.

Das passierte Gemüse von der Sauce kann man auch separat servieren.

Zutaten für 3 Personen:

- 3 Rinderbeinscheiben (oder 6 Kalbsbeinscheiben)
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 Karotten
- etwa 200 g Sellerie
- 10 Kirschtomaten
- 3-5 Knoblauchzehen
- Sonnenblumenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein (kann auch weggelassen werden. Dann einfach den Vorgang des Ablöschens mit Wasser machen)
- 3-4 Lorbeerblätter
- 200 ml Wasser zum Aufgießen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- bei Bedarf ein paar EL angerührte Speisestärke zum Abbinden der Soße

Zutaten Gremolata:

- frische Blattpetersilie
- Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone
- 2 Knoblauchzehen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 110

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)