

Ossobuco alla Milanese

Das Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht aus der italienischen Küche. Klassisch werden für die Zubereitung Beinscheiben vom Kalb genutzt. Das Wort „Osso buco“ bedeutet „Knochen mit Loch“ und beschreibt den Knochen der Beinscheibe.

Zutaten

Ossobuco

- 4 Beinscheiben vom Kalb (alternativ 2 Beinscheiben vom Rind)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Stange Staudensellerie
- 4 große Möhren
- 1 Dose Tomaten
- 250 ml trockener Weißwein
- Olivenöl
- 1 - 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- Rosmarin
- Thymian
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Optional:

- Salbei
- Lauch
- Knollensellerie
- Pastinaken
- Kartoffeln

Gremolata

- glatte Petersilie
- Knoblauch
- Zitronenabrieb
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Ossobuco

Die Beinfleischscheiben salzen und pfeffern. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen.

Das Gemüse klein würfeln und in dem Schmortopf anbraten, die Dosentomaten dazugeben. Thymian und Rosmarin kleinhacken und mit dem Lorbeerblättern dazugeben. Das Fleisch wieder hineingeben, den Wein dazugeben, salzen und **mindestens 4 Stunden** auf ganz **kleiner Flamme** schmoren lassen.

Zum Schluss das Tomatenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gremolata

Für die Gremolata den Knoblauch mit dem Messer zu einer Paste zerdrücken, gehackte Petersilie und Zitronenabrieb dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Vor dem Servieren das Ossobuco mit der frischen Gremolata bestreuen.

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:ossobuco_alla_milanese

Last update: **10.12.2025 19:04**

