

## Ossobuco auf Mailänder Art

by Andreas - Sonntag, Januar 14, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/ossobuco-auf-mailaender-art/>



Ossobuco ist ein typisches Gericht der norditalienischen Küche. Der Hauptbestandteil sind Scheiben von der Kalbshaxe. Es gibt einige Variationen bei den weiteren Zutaten. Ich habe hier mal eine Version mit Tomaten und Tomatenmark gekocht.

**1 ½ kg Kalbshaxen in Scheiben**

**400 gr. gehackte Tomaten (Dose)**

**300 gr. Cherrytomaten**

**1 Bund Suppengrün**

**3 Zwiebeln**

**6 Knoblauchzehen**

**3 EL Tomatenmark**

**4 EL Mehl**

**6 EL Olivenöl**

**250 ml Weißwein**

**500 ml Rinderbrühe**

**1 TL getrockneter Thymian**

**1 TL getrockneter Oregano**

**2 EL gehackte Petersilie**

**2 Lorbeerblätter**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Beinscheiben mit Pfeffer und Salz würzen, dem Mehl bestäuben und im Olivenöl in einem Bräter von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch entnehmen und nun die feingehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen und das ebenfalls feingeschnittene Suppengrün und das Tomatenmark im Öl kurz anbraten. Nun den Weißwein, die Rinderbrühe, die halbierten Cherrytomaten, die gehackten Tomaten und die Petersilie, Oregano, Thymian und die Lorbeerblätter dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen bei 150 Grad 4 Stunden schmoren.

Dazu passt sehr gut ein [Fenchelrisotto](#).

**Weitere Empfehlungen:**

Entenbrust mit Ananas

Im Internet tummeln sich einige Rezepte für eine Entenbrust mit Ananas. Ich habe dieses von Hug...

Bäckerkartoffeln

Dieser Kartoffelauflauf ist sehr leicht herzustellen. Warum er Bäckerinkartoffeln heißt? Keine...

**Blumenkohlgratin mit Zuckererbsen und Chili**

Ein Klassiker den ich durch die Beigabe von Chili- und Zuckerschoten ein wenig abgewandelt habe....

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station