

Ossibuchi alla Milanese (Silberlöffel-Rezept)

Für 4 Personen

Zutaten

- 80 g Butter
- ½ Zwiebel gehackt
- 4 dicke Beinscheiben (5 cm) vom Kalb
- Mehl zum Bestäuben
- 5 EL trockener Weisswein
- 175 ml Fleischbrühe
- 1 Selleriestange, gehackt
- 1 Karotte, gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- Sal, Pfeffer

Für die Gremolata

- Dünn abgeschälte Schale von ½ Zitrone, fein gehackt
- 1 Stängel frische, fein gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

1. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel hineingeben und bei geringer Hitze 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten.
2. Die Beinscheiben mit Mehl bestäuben, in den Topf geben und bei starker Hitze rundum anbräunen, dabei häufig wenden. Salzen, pfeffern und noch einige Minuten weitergaren, dann den Wein zugiessen und kochen, bis er verdunstet ist.
3. Brühe, Sellerie und Karotte zufügen, die Hitze reduzieren, abdecken und 30 Minuten köcheln. Bei Bedarf mehr Brühe zugiessen. Tomatenmark mit 1 EL heissem Wasser in einer Schüssel verrühren und in die Pfanne rühren.
4. Für die Gremolata Zitronenschale und Petersilie in einer Schüssel vermengen, die Mischung an das Kalbfleisch geben, vorsichtig wenden und weitere 5 Minuten garen.

Tipps & Tricks