



Ossobucco aus dem Dutch Oven

Zutaten für 4-6 Personen:

- 6 Beinscheiben vom Kalb
- 1 Karotte
- 4 Selleriestangen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Schale einer Zitrone
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 400ml Weißwein
- 250 ml Kalbs- oder Geflügelfond
- 1 EL Tomatenpaste
- Olivenöl
- etwas Mehl
- Gremolata



Zubereitung:

Karotte, Sellerie und Zwiebel fein hacken.

Beinscheiben mit Pfeffer und Salz würzen und in etwas Mehl wenden.

Den Dutch Oven von unten mit glühenden Kohlen befeuern. Die Beinscheiben von beiden Seiten in etwas Olivenöl darin anbraten. Herausnehmen.

Das Gemüse im Bratfett anbraten. Knoblauch, Zitronenschale, Rosmarin, Tomatenpaste und Lorbeer hinzufügen und mit Gemüsebrühe und Weißwein aufgießen. Die Beinscheiben wieder dazugeben, den Deckel des Dutch Ovens schließen und mit Kohle belegen.

Ossobucco ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Mit Gremolata bestreut servieren. Dazu passt Kartoffelbrei oder Risotto.

Gremolata

Zutaten:

½ Bund Petersilie

2-3 Knoblauchzehen

Schale einer Bio-Zitrone

Zubereitung:

Für die Gremolata die Petersilie und den Knoblauch fein hacken, Zitronenschale abreiben und gut vermischen.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)