

Meine besten Fleischrezepte

OSSOBUCCO



Besonderheit

Unser Milchkalb stammt aus tiergerechter Aufzucht. Durch die langjährige Zusammenarbeit mit unseren Landwirten können wir gute Aufzuchtbedingungen von Fütterung und Haltung garantieren. Durch die besondere Fütterung und das immer gleiche Schlachtalter sind Zartheit und Geschmack besonders fein.

vinzenzmurr



Tipp vom Metzger

Wichtig für ein Ossobuco ist vor allem Geduld und sanftes Garen. Nur so können sich alle Aromen voll entfalten. Das Rezept kann auch mit Scheiben vom Kalbshals bzw. Kalbsrollbraten in Scheiben, variiert werden.

Zutaten

4 Kalbsbeinscheiben, Mehl, Salz, schwarzer Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 3 Karotten geschält und gewürfelt, 4 Stangen Staudensellerie gewürfelt, 2 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen klein geschnitten, 1 EL Butter, 1 EL Tomatenmark, ¼ l trockener Weißwein, 4 Fleischtomaten, 2 Thymianzweige, 1 Lorbeerblatt, 700 ml Brühe

Gremolata

Je ½ TL abgeriebene, unbehandelte Zitronen- und Orangenschale, ½ TL Kümmel, 2 Knoblauchzehen (geschält), 1 EL glatte Petersilienblätter, 1 TL Majoranblätter, 2 EL Butter.

Alle Zutaten mit der Butter fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gericht verteilen.

Rezept

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Kalbsbeinscheiben salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und in einem Bräter in Olivenöl goldbraun anbraten, dann das Fleisch wieder rausnehmen. Butter sowie das Gemüse (Karotten, Staudensellerie, Zwiebeln), Knoblauch und Tomatenmark in den Bräter geben und etwa 5 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Beinscheiben wieder dazugeben und im vorgeheizten Backofen zugedeckt etwa 2 Stunden bei ca. 120 °C schmoren. Gehäutete Tomaten würfeln, mit Thymian und Lorbeerblatt nach 30 Minuten Schmorzeit zu den Kalbsbeinscheiben geben und mit Brühe aufgießen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ideale Beilage sind frische Tagliatelle oder Risotto.

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.