

OSSOBUCCO

| Kalbsbeinscheiben nach italienischer Art in einer Tomaten-Weißwein-Soße|

GESAMTZEIT	<i>4 Stunden</i>	ARBEITSZEIT	<i>50 Minuten</i>	REGION	<i>Italien</i>
-------------------	------------------	--------------------	-------------------	---------------	----------------



ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN	SAISON	<i>Ganzjährig</i>
- 4-6 <i>Kalbsbeinscheiben alternativ Rinderbeinscheiben</i>	PASSENDER DRINK	<i>Rotwein</i>

- 800 g *passierte Tomaten*
- 750 ml *Weißwein (trocken)*
- 4 *Möhren*
- 3 *Zwiebeln*
- 1 *Knoblauchzehe*
- 1/2 Stange *Lauch*
- 15 *Oliven (schwarz)*
- 3 *Sardellen (in Öl eingelegt)*
- 6 Zweige *Thymian*
- 6 Zweige *Rosmarin*
- 4 EL *Butter*
- 6 EL *Olivenöl*
- *Pfeffer, frisch gemahlen*
- *Meersalz*

Loch“ oder wie man auf italienisch zu pflegen sagt - „Ossobuco“.

In dem Gericht steckt natürlich viel mehr drin als bloß ein paar Kalb/Rinderknochen mit Loch. Neben Gemüse und Zwiebeln besteht Ossobuco - welch Überraschung - vor allem aus Tomaten und Weißwein. Wer hätte das gedacht? Das sind ja schließlich überhaupt keine italienische Zutaten (Achtung Sarkasmus).

Ossobuco stammt ziemlich wahrscheinlich aus Mailand, deshalb hängt man auch gerne mal ein „a la milanese“ hinten dran. Und irgendein komischer Vogel hat sich gedacht, dass zu Ossobuco Safranrisotto passen würde. Dann wird das Ganze „Risotto a la milanese“ genannt. Ja, die Kombination ist ungewöhnlich.

In Italien gibt es deshalb ein altes Küchengerücht. Den Mailändern wird nachgesagt, dass sie aufgrund der Arbeit keine Zeit haben in der Küche zu stehen und deshalb oft wenig arbeitsintensive Gerichte kochen obwohl sie eigentlich gerne lecker essen. Deshalb heißt es, dass auf die Kombination aus Risotto und Ossobuco nur ein Mailänder kommen konnte, der zu wenig Zeit hatte beide Gerichte hintereinander zu essen und sie deswegen zusammen aß. - Well done, Mister unbekannt.

Und für das i-Tüpfelchen bei diesem Gericht sorgt übrigens die Gremolata (siehe Tipp). Die gehört eigentlich immer dazu. Und damit dein Loch im Bauch nicht noch größer wird: Ab imit dir in die Küche und ein paar Knochen mit Loch kochen.

Pizza, Pasta Bella Italia - Die Italiener sind bekannt für ihre gute Küche. Da darf ein traditionelles Schmorgericht natürlich nicht in der Reihe fehlen. Als der erste Italiener dieses Gericht kreiert hatte muss in seinem Kopf folgendes abgelaufen sein: Da sind Knochen mit Loch drinne - also nenne ich das Gericht doch einfach „Knochen mit

STEP 1

In einem Bräter das Olivenöl erhitzen. In der Zwischenzeit mit einem Messer, kleine Schnitte in die Kalb- bzw. Rinderbeinscheiben einschneiden. Jede Beinscheibe mit etwas Küchengar zusammenbinden. Mit Olivenöl im Bräter kurz von beiden Seiten hellbraun anbraten.

1 Knoblauchzehe - 3 Sardellen (in Öl eingelegt) 3 Zwiebeln - 1 Tube Tomatenmark - 750 ml trockener Weißwein - 6 Zweige Rosmarin - 800 g passierte Tomaten - 1/2 Stange Lauch - 4 Möhren - Pfeffer, frisch gemahlen - Meersalz

STEP 2

Den Knoblauch schälen und zusammen mit den Sardellen fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln mit Tomatenmark zu den Beinscheiben geben und noch kurz mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Weißwein ablöschen und frischen Rosmarin, sowie die gehackten Sardellen und den Knoblauch in den Sud geben. Mit geschlossenem Deckel für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Währenddessen den Lauch in dünne Streifen schneiden. Möhren raspeln. Beides zusammen mit den passierten Tomaten hinzugeben und eine weitere Stunde auf niedriger Flamme köcheln lassen.

1 Bio-Zitrone (Abrieb) - 6 Zweige Thymian - 15 schwarze Oliven

STEP 3

Die Zitrone waschen und den Abrieb der Zitrone und zusammen mit Thymian und Oliven in den Sud geben. Eine weitere halbe Stunde köcheln lassen und anschließend sofort servieren.

TIPP

Zum Ossobuco wird gerne eine Gremolata gegessen. Die kann man ganz einfach aus 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie und 1 Bio-Zitrone (Abrieb) selber machen und zum Essen dazu servieren.