

Ossobuco alla Milanese

Beinscheiben nach Mailänder Art

Für 4 Personen

VORBEREITUNG

20 Min.

KOCHZEIT

ca. 4 Stunden

ZUTATEN

4 Rinderbeinscheiben,

ca. 4 cm dick

feines Meersalz

frischer Pfeffer aus der Mühle

30 g Mehl

120 ml natives Olivenöl extra

4 TL Butter

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Stangensellerie

500 ml trockener Weißwein

500 ml Rinderbrühe

(Rezept S. 268)

Ein wunderbares Schmorgericht mit den klassischen Zutaten wie Karotten, Sellerie und Zwiebel. Beinscheiben sind gut mit Fett und Sehnen durchzogen; beides sind Aromengaranten. Sie sind geschmacklich intensiv, und trotzdem kann man Fett und Sehnen immer heraus-schneiden, je nach Vorliebe. Das Mark im Innern der Rinderknochen ist besonders delikatschmeckt mit etwas Salz auf einem gerösteten Brot. Klassisch wird in Mailand zum Ossobuco ein Safranrisotto angeboten. Zum Fleisch passt auch eine Gremolata aus Petersilie, Zitronenzesten und Olivenöl sehr gut. Durch die Zugabe von Tomatenpassata aus San-Marzano-Tomaten entsteht eine beliebte Variante des Schmorgerichts. Die Passata wird einfach in die Ofenform zum Gemüse dazugegeben und köchelt mit.

Die Beinscheiben mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben, danach in Mehl wälzen. In einem großen Topf in Olivenöl bei mittlerer Hitze mit Deckel etwa 10 Minuten anbräunen.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. 3 Esslöffel Olivenöl und die Butter in eine Auflaufform geben. Zwiebel, Karotten und Sellerie hacken und dazugeben. Im Ofen garen, bis das Gemüse weich ist. Den Wein und die Brühe angießen und die Beinscheiben dazugeben. Alles zusammen rund 3 bis 3 ½ Stunden im Ofen köcheln lassen.

TIPP Das Fleisch sollte zerfallen, wenn es gar ist. Dann kann es mit Risotto, Polenta oder Pasta kombiniert werden.

