



# Ossobuco

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

geschmorte Kalbshaxen mit Gremolata

## Ossobuco

---

- 4 Kalbshaxen (à ca. 250 g)
- etwas Salz
- Erdnussöl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Karotten, in 5 mm dicken Würfeln
- 2 Stängel Stangensellerie, in 5 mm dicken Würfeln
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Kalbsfond
- 200 g Tomatensoße aus dem Glas
- 1 EL Maisstärke
- 2 Lorbeerblätter

## Gremolata

---

- 1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 TL Kümmelpulver
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz





## Ossobuco

---

Fleisch seitlich einschneiden, großzügig salzen. Erdnussöl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Hitze reduzieren, Zwiebeln, Karotten und Stangensellerie begeben, bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Tomaten-/Paradeisermark begeben und kurz weiterrösten. Restliche Zutaten bis einschließlich Maisstärke gut verrühren, zusammen mit Lorbeerblättern begeben und aufkochen. Fleisch in den Bräter geben und vollständig mit Soße bedecken.

Kartoffeln/Erdäpfel auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage mit Heißluft feucht 160 °C 2 Minuten lang garen.

## Gremolata

---

Alle Zutaten mischen.

## Anrichten

---

Gremolata auf dem Ossobuco verteilen und anrichten.

## Garschritte

---

**Heißluft eco 160 °C während 2 Std.**

## Tipps

---

Fleisch ist gar, wenn es beim Einstechen mit einer Fleischgabel leicht von der Gabel gleitet.

## Zubehör

---

großer Bräter oder Bratpfanne und Porzellanform mit 2 l Volumen

Gitterrost

