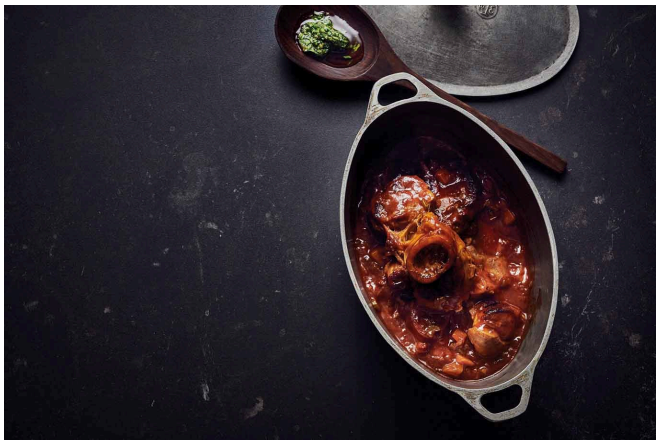
Ossobuco

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 Tomatensauce 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 beigeben, bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Tomatenmark beigeben und kurz weiterrösten. Restliche Zutaten bis einschließlich Maisstärke gut verrühren, zusammen mit Lorbeerblättern beigeben und aufkochen. Fleisch in den Bräter geben und vollständig mit Soße bedecken.

Fleisch auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage mit Heißluft eco 160 °C 2 Stunden 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022