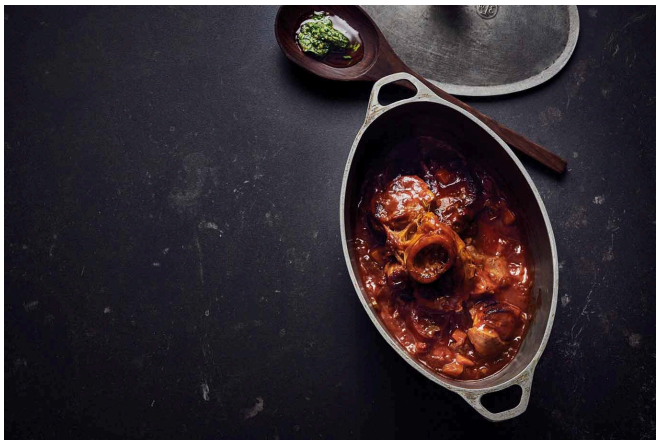
Оссобуко

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	50 Mins
Время приготовления	2 Hrs
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

тушеная телячья рулька с гремолатой

Оссобуко

4 телячьи рульки (прибл. по 250 г)

немного соли

арахисовое масло для обжаривания

2 головки репчатого лука, измельченные

2 моркови, кубиками толщиной 5 мм

2 веточки побегов сельдерея, кубиками толщиной 5 мм

1 ст. л. томатного пюре

100 мл белого вина

400 мл телячьего бульона

200 г консервированного томатного соуса

1 ст. л. кукурузного крахмала

2 лавровых листа

Гремолата

1 пучок гладколистной петрушки, измельченный

1 зубчик чеснока, измельченный

1 лимон, только натертая цедра

1 ч. л. молотого тмина

5 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли

Оссобуко

Сделать на мясе боковые надрезы, обильно посолить. Разогреть в жаровне арахисовое масло, хорошо обжарить мясо со всех сторон, вынуть и отложить.

Уменьшить температуру, добавить лук, морковь и побеги сельдерея, обжарить на среднем огне до золотисто-коричневого цвета. Добавить томатное пюре и еще немного обжарить. Хорошо смешать оставшиеся ингредиенты, включая кукурузный крахмал, добавить в жаровню вместе с лавровым листом и довести до кипения. Выложить на жаровню мясо и полностью залить соусом.

Готовить мясо на решетке на среднем уровне в режиме обдува горячим воздухом eco при температуре 160 °C в течение 2 часов.

Гремолата

Хорошо перемешать все ингредиенты.

Украшение

Выложить на оссобуко гремолату и подать к столу.

Шаги приготовления

Обдув горячим воздухом eco 160 °C в течение 2 Hrs

Советы

Мясо готово, если при прокалывании вилкой для мяса оно легко соскальзывает с вилки.

Аксессуары

Большая жаровня или сковорода и фарфоровая форма емкостью 2 л

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022