



Osso bucco

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Für das Osso Buco gibt es unzählige Rezeptvarianten, hier die „Klassische“, leicht beschrieben

Zutaten

- 4 Stück, 2 - 3 cm dicke Kalbshaxenscheiben á 200 g, aus der Hinterhaxe geschnitten.
- Etwas Röstgemüse in groben Stücken aus:
- 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 kleinen Stange Lauch, 100 g Sellerie - Knolle, 2 frische Tomaten
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1/4 l Rotwein zum Ablöschen
- Gewürze und Kräuter wie: Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt,
- Rosenpaprika
- Etwas frischen Knoblauch, 1 Zweig frischer Rosmarin, etwas frischen Thymian
- Etwas Olivenöl zum Anbraten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die gleichmäßig geschnittenen / gesägten Kalbshaxenscheiben

Schritt3

mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Schritt4

In einem Bräter gut rund herum gut anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Zunächst das Röstgemüse dazu geben, 2 - 3 min. mitbraten.

Schritt6

Dann folgt das Tomatenmark und 2 geviertelte frische Tomaten, gut miteinander glacieren, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Mit dem Rotwein und etwas Brühe oder Wasser ablöschen, den Thymian Zweig und frischen Rosmarin dazu geben.

Schritt8

Im Backofen ca. 90 -100 Minuten, bei 180° C schmoren, bis das Fleisch gut weich geworden ist. Die Stücke einzeln ausstechen und prüfen.

Schritt9

(Es könnten verschiedene Tiere mit unterschiedlichen Garzeiten sein)

Schritt10

Die Soße nunmehr passieren, entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt11

Eventuell mit etwas "sämig" Speisestärke binden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Mit verschiedene italienische Pasta, oder Gnocci`s reichen, eventuell mit frischen Saisonsalaten ergänzen.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** klassiker, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osso-bucco/>