



# 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/>