

Ossobuco (Beinscheibe)

Für 2 Personen

2 möglichst gleich große Beinscheiben
Pfeffer, Salz
2 El Mehl zum Mehlieren
2 El Olivenöl
1 El Butter
100 ml Rotwein
100 ml passierte Tomaten
1 große Möhre
2 mtl. Zwiebeln
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Salbeispitze
1 Zweig Rosmarin
1 Rinderbrühwürfel

So geht's

Die Beinscheiben abspülen, trockentupfen und die weißen Ränder 2 bis 3mal einschneiden oder mit Küchengarnt umwickeln. Mit Pfeffer und Salz gut würzen und einreiben.

Mehl auf einen flachen Teller verteilen und die Beinscheiben darin mehlieren und mit der Hand einreiben.

Die Möhre in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Tomaten vierteln, Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Öl und die Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Beinscheiben darin auf beiden Seiten gut anbraten. Sollte das Fleisch „hochgehen“, mit dem Kochlöffel nieder drücken oder mit einem Topfboden beschweren.

Möhren, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch am Rand und zwischen den Fleischstücken verteilen und mit anrösten. Rinderbrühwürfel zerbröseln und verteilen. Passierte Tomaten zugeben und mit Rotwein ablöschen. Glasdeckel aufsetzen und den Kochpunkt abwarten. Dann auf kleine Stufe schalten und die Beinscheiben mindestens drei Stunden köcheln lassen. Zwischendurch auf Flüssigkeitsverlust achten und evtl. mit Rotwein nachfüllen und auf Geschmack kontrollieren.

Nach der Garzeit den Röhrenknochen entfernen und das Fleisch in mundgerechte Stücke zerlegen. Das Fleisch soll auf der „Zunge zergehen“. Evtl. 30 bis 40 Minuten nachziehen lassen. (Kochpunkt , dann kleinste Stufe). Die Soße sollte sämig sein.

Ossobuco ist ein italienisches Gericht und lässt sich sehr gut am Tag vorher vorbereiten. Wird am besten mit Pasta serviert. Ich habe Bandnudeln dazu gekocht. Der Rotwein war ein Spätburgunder. Ehrlich, Du brauchst den Italiener nicht, aber der hat diesen Monat eh zu.

Geheimtip: Falls zur Hand, beim Ablöschen einen Schuss Coca Cola zugeben.