



Zutaten für 4 - 6 Personen:

4 Beinscheiben vom Elbweiderind
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Büchse (800 g) enthütete Tomaten
Rotwein
Rinderbrühe oder Wasser
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker
etwas Mehl zum Bestäuben der
Beinscheiben
Butterschmalz zum Anbraten

Gremolata:

ca. 1 TL Zitronenabrieb
1 Knoblauchzehe
1 Strauß Petersilie
2 Salbeiblätter
Parmesan

Dazu passt: Maccaroni

20 Ossobuco mit Gremolata

Die Beinscheiben am Rand herum einschneiden, damit sich diese beim Anbraten nicht wölben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Butterschmalz kräftig von beiden Seiten in einem Bräter anbraten. Zwiebeln in Scheiben schneiden oder vierteln, Knoblauch grob hacken, beides dazugeben. Mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Die enthüteten Tomaten klein schneiden und mit dem restlichen Saft aus der Büchse zu den Beinscheiben geben. Dann mit Rinderbrühe oder Wasser auffüllen, sodass das Fleisch bedeckt ist.

Das Ganze etwa für 2 Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen. Anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker und dem Saft einer 1/4 Zitrone abschmecken.

Für die Gremolata: Petersilie, Knoblauch und Salbei fein hacken und mit Zitronenabrieb vermischen. Die Gremolata auf das Fleisch-Tomaten-Gemisch geben und mit Parmesan bestreuen. Guten Appetit!

Tipp: Aufgewärmt am nächsten Tag schmeckt es noch besser!

