



Ossobuco

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

geschmorte Kalbshaxen mit Gremolata

Ossobuco

- 4 Kalbshaxen (à ca. 250 g)
- etwas Salz
- Erdnussöl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Rüebli, in 5 mm dicken Würfeln
- 2 Stängel Stangensellerie, in 5 mm dicken Würfeln
- 1 EL Tomatenpüree
- 100 ml Weisswein
- 400 ml Kalbsfond
- 200 g Tomatensauce aus dem Glas
- 1 EL Maisstärke
- 2 Lorbeerblätter

Gremolata

- 1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 TL Kümmelpulver
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz





Ossobuco

Fleisch seitlich einschneiden, grosszügig salzen. Erdnussöl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Hitze reduzieren, Zwiebeln, Rüeblli und Stangensellerie begeben, bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Tomatenpüree begeben und kurz weiterrösten. Restliche Zutaten bis und mit Maisstärke gut verrühren, zusammen mit Lorbeerblättern begeben und aufkochen. Fleisch in den Bräter geben und vollständig mit Sauce bedecken.

Fleisch auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage mit Heissluft eco 160 °C während 2 Stunden garen.

Gremolata

Alle Zutaten mischen.

Anrichten

Gremolata auf dem Ossobuco verteilen und anrichten.

Garschritte

Heissluft eco 160 °C während 2 Std.

Tipps

Fleisch ist gar, wenn es beim Einstechen mit einer Fleischgabel leicht von der Gabel gleitet.

Zubehör

grosser Bräter oder Bratpfanne und Porzellanform mit 2 l Volumen

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

