



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Venezianisches Osso Buco

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Möhren und Stangensellerie	1 EL Mehl
600 g frische-reife Tomaten	800 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	trockener Weißwein
6 Kalbsbeinscheiben (à ca. 300 g)	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Öl	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Tomatenmark	1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Schneiden sie geputzte Möhren und Sellerie klein.

Schneiden Tomaten in Stücke und Zwiebel in Würfel.

Beinscheiben rundherum die Haut 2–3 mal einschneiden.

Beinscheiben in einem Bräter in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebelwürfel im gleichen Bräter andünsten. Gemüse, Tomatenstücke und Tomatenmark dazu geben, anschmoren und mit wenig Mehl bestäuben. Mit Brühe und Wein ablöschen, Fleisch dazulegen und zugedeckt im heißen Backofen bei 180° 1,5 Stunden schmoren lassen.

Gremolata:

Knoblauch und Petersilie fein hacken.

Zitronenschale dünn abreiben, mit Petersilie und Knoblauch mischen.

Fleisch anrichten, mit Gremolata bestreuen. Dazu schmeckt Ciabatta.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer