



Klassisches Ossobuco mit Gremolata

4 Portionen

Zubereitungszeit: 180 Minuten

200 g Zwiebeln	Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2 Knoblauchzehen	und
200 g Möhren	schälen und in kleine Würfel schneiden.
200 g Staudensellerie	putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
4 (1,2 kg) Kalbshaxen	putzen, waschen und in Würfel schneiden.
etwas Mehl	(4 Kalbsbeinscheiben à ca. 300 g) waschen, trocken tupfen und rundherum die Haut 3-4 mal einschneiden. auf einen Teller geben und die Beinscheiben darin von beiden Seiten wenden. Überschüssiges Mehl gründlich abklopfen.
30 g Butterschmalz	In einem Bräter
Salz und Pfeffer	heiß werden lassen und die Beinscheiben darin goldbraun anbraten. Mit
1 EL Tomatenmark	kräftig würzen, aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch und Gemüse andünsten.
1 Dose (425 ml) stückige Tomaten	zugeben und kurz mitrösten.
250 ml Weißwein	unterrühren.
1 Lorbeerblatt	zugießen und 3 Min. einkochen lassen.
1 Glas MAGGI Fond Rind	und die Kalbsbeinscheiben wieder zugeben.
1/2 Bund glatte Petersilie	zugießen und im vorgeheizten Backofen geschlossen ca. 150 Min. schmoren lassen.
1 Zitrone (unbehandelt)	Für die Gremolata:
1 Knoblauchzehe	waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Von
	die Schale dünn abreiben.
	schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen.
	Gremolata über das Fleisch streuen und Ossobuco anrichten.
	Dazu schmeckt Thymianpolenta.

Tipp: Die Alternativen zu Kalbsbeinscheiben wären ein Kalbs- oder Rinderbraten.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 3234 kJ (771 kcal)
N: E: 100 g, KH: 12 g, F: 31 g

Die passenden Zutaten finden Sie in Ihrem Globus Markt.