# Ossobuco alla milanese mit Gremolata

**Ossobuco alla milanese mit Gremolata**

Mittel | 4 Portionen | 120 min.



Bei diesem Rezeptklassiker aus dem Norden Italiens entfaltet sich das volle Aroma von Fleisch und Sauce durch langsames Schmoren im Ofen. Ganz ohne Hektik, dafür mit ganz viel Geschmack. Jeder Italiener kennt Ossobuco und hat sein persönliches Rezept. Denn von der ersten Erwähnung im 18. Jahrhundert bis heute sind unzählige Varianten entstanden. Aber in allen Varianten wird die Kalbs- oder Rinderbeinscheibe in einem Sud im Ofen geschmort. So auch bei diesem Ossobuco alla milanese, also „nach Mailänder Art“, das im legendären Kochbuch von Artusi Pellegrino erstmals erwähnt wurde – so wie ragù alla bolognese. Wörtlich übersetzt bedeutet Ossobuco „Knochen mit Loch“. Und in diesem Loch der Beinscheibe liegt auch ein wichtiger Geschmacksträger: Darin ist Knochenmark, das seine Aromen während des Schmorens an die Sauce abgibt. Seinen Ursprung hat das Ossobuco in Mailand, der Hauptstadt der Lombardei. Neben dem Ossobuco, um das es hier geht, sind das Piccata alla Milanese und ein Risotto alla Milanese weitere Klassiker aus Mailand.

## Zutaten

200 g Karotten

200 g Stangensellerie

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)

4 Kalbsbeinscheiben (je circa 300g und 3-4 cm)

1 mittelgroße Zwiebel

500 ml Gemüsebrühe

1000 ml trockener Weißwein

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 Knoblauchzehen

½ Bund glatte Petersilie

1 unbehandelte Zitrone (Schale)

2 EL Olivenöl „extra vergine“

Salz und Pfeffer

Mehl

### Schritt 1: Die Vorbereitung

Bist du bereit für das Lieblingsgericht vieler Italiener? Fantastico! Dann geht es jetzt los: Karotten und Sellerie putzen und waschen, beides in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch kannst du jetzt auch schon schälen. Petersilie und Zitrone einmal kurz waschen. Anschließend die Petersilie trockenschütteln und die Blätter abzupfen, die Zitrone reibst du kurz mit einem Geschirrtuch trocken. Die Kalbsbeinscheiben solltest du waschen und trockentupfen. Nun mit einem scharfen Küchenmesser die Haut rundherum einschneiden (circa 2–3 Mal) und die Beinscheiben von beiden Seiten salzen, pfeffern und kurz in Mehl wenden.

### Schritt 2: Ossobuco

Den Backofen auf 200 °C bei Ober- und Unterhitze vorheizen (Gas: Stufe 3). Das Olivenöl auf dem Herd im Bräter erhitzen. Dann die gewürzten Beinscheiben darin von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend herausnehmen. Jetzt die Zwiebeln und das Tomatenmark im Bratfett anbraten und das restliche Gemüse mitbraten, nun die stückigen Tomaten dazu geben und kurz danach Weißwein und Brühe in den Bräter geben.

### Schritt 3: Das Schmoren

Nun das Fleisch in den Bräter legen und zudecken. Jetzt kommt der Bräter in den vorgeheizten Backofen – und zwar für circa 1 ½ Stunden. So viel Zeit braucht es, damit sich alle Aromen des Ossubuco entfalten können.

### Schritt 4: Die Gremolata

Gremolata – manchmal auch Gremolada genannt – ist eine italienische Kräuter-Würzmischung. Sie hat ihren Ursprung in der norditalienischen Region Lombardei und ist der perfekte Begleiter für Ossobuco. Die Zubereitung ist ganz einfach: Petersilienblätter und geschälten Knoblauch fein hacken. Die Zitronenschale dünn abreiben und alles in einer kleinen Schüssel vermischen. Fertig. Wenn du etwas variieren möchtest, kannst du gerne auch Thymian, Rosmarin oder Salbei für deine Gremolata verwenden. Wenn du es etwas schärfer magst kannst du auch Peperoni oder Chili hinzugeben.

### Schritt 5:  Das Finale

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Scheiben mit der Sauce auf die Teller verteilen. Kurz vor dem Servieren streust du dann die Gremolata über das Fleisch. Ein sämiges Tomaten-Risotto schmeckt hervorragend als Beilage zu Ossobuco. Wenn dir das zu aufwändig ist, ist auch ein frisches Ciabatta-Brot dazu einfach lecker.

**Verwendete Produkte:**







Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte