



Ossobucco di Vitello

Ein wunderbarer Klassiker aus der italienischen Küche – ganz ohne Zwiebeln. Denn Kochbuchautor Claudio Del Principe ist überzeugt, dass Zwiebeln den Geschmack verfälschen.

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Kalbsbeinscheiben (etwa 3 cm dick)
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Wenden
- 4 EL Olivenöl extra vergine
- 20 g Butter
- 100 ml trockener Weisswein
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 Karotte, geschält und klein gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, geschält und klein gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie, fein geschnitten
- ½ Zitrone, Saft, nach Belieben

Zubereitung

1. Bei den Kalbsbeinscheiben zuerst die Sehne, die die Beinscheibe umfasst, durchschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt. Dann die Beinscheiben salzen, pfeffern und im Mehl wenden.
2. In einem hohen Brattopf Olivenöl und Butter erhitzen.
3. Das Mehl etwas abklopfen und die Beinscheiben in den Topf geben. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze gleichmässig bräunen.
4. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren.
5. Mit der Brühe aufgiessen. Das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze rund 45 Minuten schmoren.
6. Karotte, Sellerie und Petersilie dazugeben und weitere 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch schön weich ist, wenn man mit einer Gabel einsticht.
7. Das Fleisch auf Teller setzen, Sauce und Gemüse darüber verteilen und nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln.
8. Dazu passt Safranrisotto oder cremige Polenta.

Aus dem Buch: «Pura Passione», Claudio Del Principe, AT Verlag
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>