



## Geschmortes Osso Buco

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Portionen

2,4 kg	Kalbsbeinscheibe aus der Haxe	4	Zwiebeln
6	Schalotten	200 g	Karotten
200 g	Sellerie	200 ml	Weißwein
500 ml	Rotwein	100 g	Tomatenmark
1 L	Kalbsbrühe		Rapsöl
2 Hdv.	Petersilie	2	Knoblauchzehen
2	Zitronen	600 g	Risotto Reis
80 g	Parmesan	2 EL	Butter
	Safranfäden		Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

#### Gremolata

1. Petersilie, Knoblauch und Zitrone Zeste fein miteinander hacken. Bei Seite legen.
2. Am Ende zum Verfeinern und Garnieren einen Esslöffel aufs Fleisch geben.

#### Osso Bucco

1. Karotte, Zwiebel und Sellerie in gleichmäßig 1 cm große Würfel schneiden.
2. In Rapsöl kräftig dunkel anbraten, das Tomatenmark dazugeben und in eine Bratform geben.
3. Fleisch salzen und in Rapsöl sehr kräftig von allen Seiten anbraten und auf das Gemüse in die Form geben.
4. In Gleicher Pfanne etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein & Kalbsbrühe und etwas Wasser ablöschen.
5. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und in die Form zu Gemüse und Fleisch geben.
6. Abgedeckt im Ofen für 2,5 h bei 180°C schmoren lassen.

#### Risotto

1. Schalotten in feine Würfel schneiden und zusammen mit Risottoreis leicht in Olivenöl farblos anschwitzen und den Reis langsam toasten.
2. Mit Weißwein ablöschen, auffüllen und komplett einreduzieren lassen.

3. Nach und nach mit Kalbsbrühe auffüllen, wenn diese leer ist mit Wasser weiterarbeiten, Safranfäden dazugeben und langsam unter stetigem rühren gar köcheln.
4. Kurz vorm Servieren von der Hitzequelle entfernen, Butter und Parmesan hinzugeben und cremig rühren, mit Salz abschmecken.

Anrichten. Fertig.