



Werderaner Büffel-Ossobuco

Rezept von Olaf Kosert

ZUTATEN

1 Kg Beinscheiben vom Büffel
oder Rind (2-3 Stück)
2 EL Mehl
40 g Butterschmalz
150 g Karotten
120 g Zwiebeln
100 g Sellerie
100 g Lauch
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
600 ml Brühe
350 ml Tomaten-Passata
8 Wacholderbeeren
4 Nelken
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
8 Stengel Thymian



FÜR DIE GREMOLATA

50 g Petersilie
1 Zitrone
2 Sardellenfilets
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch putzen und in kleine Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm).

Beinscheiben unter kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen. Die sehnigen Fettringe an den Außenseiten an ca. 4 Stellen einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wellt. Mehlieren und in 40 g Butterschmalz goldbraun anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratenfett das gewürfelte Gemüse anbraten - erst Karotten und Sellerie, dann Zwiebeln und Lauch. Tomatenmark dazugeben, leicht karamellisieren lassen, mit der

Hälfte des Rotweins ablöschen und einkochen lassen. Dann restlichen Rotwein dazugeben und Prozedur wiederholen.

Anschließend Brühe und Passata aufgießen, Gewürze, Knoblauch und Thymian hinzufügen und die angebratenen Beinscheiben dazugeben.

Mit geschlossenem Deckel im Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze 2,5 - 3 Stunden schmoren lassen.

Für die Gremolata Petersilie von Stielen entfernen, kleinhacken. Knoblauchzehe und Sardellenfilets ebenfalls fein hacken. Die Zitronenschale abreiben und alles zusammen noch einmal sehr fein hacken. Mit 1 EL Olivenöl vermengen.

Die Gremolata wird beim Servieren über das Fleisch gegeben.

Beilage zum Ossobuco: Kartoffeln, Püree, Pasta oder klassischerweise Safranrisotto