

OSSOBUCO – MAILÄNDISCHES SCHMORGERICHT MIT RISOTTO



Schmorgerichte mache ich immer total gerne, weil man sie nur einmal kurz vorbereiten und dann in den Ofen schieben muss. Ossobuco heißt wortwörtlich übersetzt „Loch im Knochen“ und bezeichnet das Schmorgericht, welches mit Möhren und Staudensellerie zubereitet wird. Dazu gibt's einen Safran Risotto.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

1.5 Stunden

OSSOBUCO

Schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehe und schneide sie in feine Scheiben. Entferne das Grün von den Möhren, halbiere sie und schneide sie in etwa 2 cm große Stücke. Scheide den Staudensellerie fein.

Gib die Hälfte des Olivenöls in einen Kupfertopf oder in eine Eisenpfanne und erhitze es. Brate die Kalbsscheiben darin von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten an. Nimm das Fleisch aus der Pfanne heraus, gib das restliche Öl hinein und brate die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten glasig an.

Füge das Tomatenmark und Mehl hinzu, brate es kurz mit an und lösche nun die Zwiebeln mit der Brühe und den Gewürzen ab. Lasse sie kurz aufkochen und stelle dann den Herd ab.

Lege das Fleisch und das Gemüse in die Brühe, schließe den Deckel und schmore das Osso Buco nun für etwa 1,5 Stunden im Ofen bei 170°C O/U.

RISOTTO MILANESE

Ich habe das Risotto in der Kenwood Cooking Chef Gourmet mit der Programmfunktion zubereitet. Reibe den Parmesan mit einer groben Reibe und stelle ihn zur Seite. Erhitze die Butter und brate darin die Zwiebelwürfel etwa 5 Minuten an. Gib den Reis, die Gemüsebrühe und den Safran dazu und erhitze die Zutaten. Würze das Risotto. Das Risotto wird etwa 25 Minuten unter ständigem Rühren zubereitet. Die klassische Zubereitung auf dem Herd ist etwas aufwändiger, da man ständig die Brühe zugießt und rühren muss, bis es schlotzig wird. Serviere das Risotto mit dem Ossobuco. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

OSSOBUCO:

- ☐ **2** Zwiebeln
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **2** Karotten
- ☐ **3** Staudensellerie
- ☐ **4** Kalbshaxenscheiben (ca. 1,2 kg)
- ☐ **3 EL** Olivenöl
- ☐ **1 EL** Tomatenmark
- ☐ **1 EL** Mehl
- ☐ **450 ml** Gemüsebrühe
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **½ TL** Pfeffer

RISOTTO ALLA MILANESE:

- ☐ **75 g** Parmesan
- ☐ **40 g** Butter
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **300 g** Risottoreis
- ☐ **1 l** Gemüsebrühe (heiß)
- ☐ **0.1 g** Safran (Fäden)
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **¼ TL** Pfeffer