Ossobuco mit Gremolata



Zutaten

10

- Kalbshaxe mit Markknochen 10 Stück
- Bresc Gremolata
- Bresc Stattu di Pomodoro
- Mehl
- Olivenöl
- 125 Gramm Butter
- 3 Zwiebel in Ringen
- 3 geriebene Karotte
- 3 Stange Staudensellerie in Stücken
- 3 Dose gehackte Tomaten
- 1 Liter Weißwein
- 1 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gremolata 450g

Zubereitung

Die Haxen salzen und pfeffern und hier und da einschneiden. So wird verhindert, dass sich das Fleisch einrollt.

Dann die Haxen in Mehl wenden und in der Pfanne in der Butter gut anbraten.
Sobald sie schön gebräunt sind, die in Scheiben geschnittene Gemüsebeilage dazugeben und ein paar Minuten mitbraten.
Dann einen Esslöffel Strattu di Pomodoro und die Dose mit den gehackten Tomaten dazugeben.
Gut umrühren und mit dem Wein ablöschen.
Mit der Brühe aufgießen und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel kochen lassen.
Wenn das Ossobuco gekocht ist, sollte die Beilage etwas eingedickt sein; falls nicht, kann sie noch nachgekocht werden.
Das Ossobuco in einem tiefen Teller mit der Garnitur aus der Pfanne anrichten und mit einem guten Löffel Bresc Gremolata garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000