

OSSOBUCCO

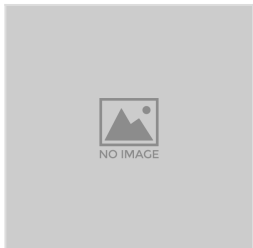


ZUTATEN

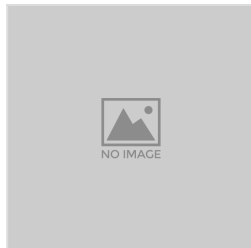
10 

- 5 dicke Kalbschenkel (600 g)
- 3 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 35g Mehl
- Öl zum Braten
- 5 Staudensellerie
- 25g Bresc Knoblauchpüree
- 750g Bresc Tomaten Bruschetta
- 50g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 5dl Weißwein
- 0,5dl Olivenöl
- 3dl Rindfleischbrühe
- 50g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

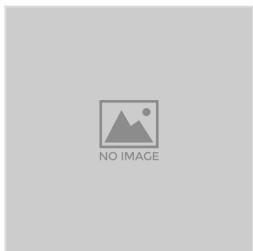
GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



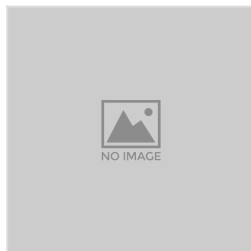
Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Knoblauchpüree
1000g



Bresc
Sonnentrocknetes
Tomatenpüree 450g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 325g

ZUBEREITUNG

Die Schenkel mit dem Mehl bestreuen. Zwiebel, Karotte und Sellerie in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch im Öl goldbraun braten und Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch und italienische Kräuter hinzufügen. Gut erhitzen und das Strattu di Pomodori und Bruschetta dazugeben. Mit Wein und Brühe ablöschen. Ca. 3 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.