

# Ossobuco alla milanese

Zutaten für 6 Personen:

6 Kalbsbeinscheiben (4 cm dicke Scheiben)

100 g Karotten, geschält und gewürfelt

100 g Staudensellerie, geschält und gewürfelt

100 g Schalotten, geschält und gewürfelt

2 Knoblauchzehen, geschält

50 ml geklärte Butter zum Braten

1 Zweig Rosmarin, 2 EL Tomatenmark

200 ml Weißwein, 500 ml Kalbsbrühe, Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Gremolata:

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2 Sardellenfilets, fein gehackt

Abrieb von 1,5 unbehandelten Zitronen

1-2 EL weiche Butter

1 EL Mehl, 2 EL glatte Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Kalbsbeinscheiben waschen und trocken tupfen. An den Seiten einritzen, damit sie sich beim Braten nicht wölben. Einen Bräter erhitzen, die Butter darin erhitzen und die Kalbsbeinscheiben von beiden Seiten kräftig anbraten. Die Kalbsbeinscheiben herausnehmen und das geschälte und gewürfelte Gemüse mit dem Knoblauch in den Bräter geben und anbraten, das Tomatenmark und den Rosmarinzweig dazugeben. Mit Weißwein auffüllen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Kalbsbrühe angießen und aufkochen lassen. Die angebratenen Kalbsbeinscheiben auf das Gemüse legen und bei 160 Grad ca. 1,5 Std. schmoren lassen. Die Kalbsbeinscheiben herausnehmen und den Schmorfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Fett abschöpfen und aufkochen lassen.

### Zubereitung Gremolata:

Die gewürfelte Knoblauchzehe, die Sardellenfilets und den Abrieb von der Zitrone mit der Butter und dem Mehl mischen. In den kochenden Schmorfond rühren und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbeinscheiben zurück in die Sauce geben und auf kleiner Temperatur erhitzen. Die Kalbsbeinscheiben auf Tellern anrichten und mit Sauce übergießen. Mit gehackter Petersilie und Zitronenzesten garnieren.