

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Geschmortes Ossobuco vom Steppenrind

Zutaten

(4 Personen)

- 1,5 kg Ossobuco vom Steppenrind
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Mehl
- 50 g Öl zum Braten
- 2 Selleriestangen (würfelig geschnitten)
- 1 Zwiebel (würfelig geschnitten)
- 2 Karotten (würfelig geschnitten)
- 4 ganze Knoblauchzehen
- 40 g Butter
- 3 Lorbeerblätter
- 12 Pfefferkörner
- einige Wacholderbeeren
- einige Pimentkörner
- 100 g reife Paradeiser (klein geschnitten)

Quelle: ORF extra

- 6 große Erdäpfel (geschält und zugeschnitten)
- 1/8 L Portwein
- 1 L Rindsfond

- Für die Gremolata
- 50 g Butter
- 2 Schalotten (würfelig geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- 30 g gehackte Petersilie

Zubereitung

Ossobuco salzen, pfeffern, leicht bemehlen, in einer Pfanne in Öl beidseitig goldbraun anbraten, dann das Fleisch in eine feuerfeste Cocotte umsetzen.

Im Bratsatz Stangensellerie, Zwiebel, Karotten und Knoblauch anrösten, anschließend Butter, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Pimentkörner begeben. Später Tomaten- und Erdäpfelstücke hinzufügen. Danach das Ganze mit Portwein löschen, mit Rindsfond aufgießen und aufkochen lassen. Das Ganze in die Cocotte geben und das Fleisch im Rohr bei 180° C ca. 2 Std. weich schmoren lassen.

Für die Gremolata Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten begeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Das Fleisch mit dem Bratensaft und den Erdäpfeln auf Teller verteilen. Mit der Gremolata garnieren.