

OssoBuco vom Rind

Zutaten für 2-3 Personen:

- 3 Rinderbeinscheiben
- 3 Karotten (in Würfel)
- $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle (fein gewürfelt)
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Chilischoten (rot, in Ringe)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomaten
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Zweig Thymian
- 1 Zitrone



Zubereitung:

Die Rinderbeinscheiben von beiden Seiten etwas bemehlen und dann in Butter beidseitig anbraten.

Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Karotten, Sellerie, Zwiebel, Chili und Knoblauch im gleichen Topf etwa 5 Minuten anschwitzen und noch etwas Butter hinzugeben.

Mit einem Sparschäler die Zitronenschale abschälen und zum Gemüse hinzugeben.

Für 1 bis 2 Minuten weiter garen. Nun mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen.

Die Fleischbrühe und Tomaten separat kurz aufkochen lassen.

Den Thymian und die Lorbeerblätter hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Gemüse und Fleisch geben.

Das Fleisch sollte gerade so bedeckt sein.

Den Topf abgedeckt für gute 3 Stunden in den auf 180° C vorgeheizten Ofen geben.

Die letzte halbe Stunde offen garen, um die Sauce etwas einzureduzieren.

Das Fleisch vorsichtig entnehmen und die Sauce durch ein nicht zu feines Sieb passieren.