



Ossobuco

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Wasserbüffel-Beinscheiben
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 50 g Butter
- 2 Zwiebeln
- ¼ l Weißwein (ersatzweise Brühe und Saft von 1 Zitrone)
- 2 Lorbeerblätter
- Thymian (ein Büschel frischer Zweige oder getrocknet)
- 250 g Möhren
- ½ Staudensellerie (ca. 250 g), zur Not geht auch eine Spalte Knollensellerie
- 500 g Tomaten (am liebsten frisch und vollreif)
- ½ unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

- Beinscheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden
- Butter im Schmortopf erhitzen, Fleisch von beiden Seiten braun anbraten
- Zwiebeln würfeln und kurz mit andünsten
- Wein zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Lorbeerblätter zugeben
- im geschlossenen Topf bei niedriger Temperatur ca. **1 ¾ Stunden schmoren** (ob im Ofen oder auf dem Herd ist egal)
- Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden, Tomaten abziehen
- Gemüse in den Topf geben und **1 Stunde weiterschmoren**
- inzwischen Zitronenschale in feinen Streifen, zerdrückten Knoblauch und gehackte Petersilie vermischen
- Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Petersilienmischung kurz vor dem Servieren auf das Ossobuco streuen

Dazu schmeckt Reis – stilecht als Risotto oder auch pur.

G u t e n A p p e t i t !