Ossobuco – Kalbshaxe zart geschmort nach Mailänder Art

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten

4 Kalbsbeinscheiben mit Markknochen

60 g Weizenmehl Type 405

40 g Butter

3 Esslöffel Olivenöl

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Karotte, fein gewürfelt

1 Stange(n) Staudensellerie, fein gewürfelt

3 Zehe(n) Knoblauchzehen, 2 gehackt, 1 für die Gremolata

250 ml trockener Weißwein

400 g stückige Tomaten

400 ml Kalbs- oder Rinderfond

2 Ostmann Lorbeerblätter

1 Teelöffel Fuchs Rosmarin geschnitten, fein zerrieben

1 Teelöffel Fuchs Belém Pfeffer schwarz aus der Mühle

2 Teelöffel Fuchs Meersalz fein

1 Teelöffel Fuchs Thymian gerebelt

2 Teelöffel Ostmann Zitronenschale gemahlen

1 Bündel glatte Petersilie für die Gremolata

Küchengarn

Zubereitung vom Ossobuco

1.

Beinscheiben vorbereiten

Schneide den äußeren Fettrand jeder Scheibe an drei bis vier Stellen etwa einen Zentimeter tief ein. Beim Schmoren zieht sich die Sehne zusammen und würde die Scheibe sonst wölben und aufreißen.

Binde jede Scheibe mit Küchengarn ringsum zusammen und würze sie mit dem Fuchs Meersalz fein und dem schwarzen Pfeffer. Wende sie anschließend im Mehl und klopfe den Überschuss ab.

2.

Kräftig anbraten

Erhitze Olivenöl und die Hälfte der Butter in einem breiten Schmortopf und brate die Scheiben bei hoher Hitze drei bis vier Minuten je Seite kräftig an, bis sie dunkelbraun sind.

Brate höchstens zwei Scheiben gleichzeitig. Liegt zu viel im Topf, sinkt die Temperatur und das Fleisch kocht statt

zu bräunen. Nimm die Scheiben heraus und stelle sie beiseite.

3.

Soffritto ansetzen

Schmilz die restliche Butter im selben Topf und dünste Zwiebel, Karotte und Sellerie bei mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten weich. Dieses Soffritto ist die Grundlage der Sauce und darf ruhig etwas Farbe nehmen.

Gib den gehackten Knoblauch, den Rosmarin und den Fuchs Thymian gerebelt dazu und lass alles eine halbe Minute mitziehen.

4.

Ablöschen und schmoren

Gieße den Weißwein an und kratze den Bratensatz vom Boden. Lass ihn bei hoher Hitze auf die Hälfte einkochen, dann kommen stückige Tomaten, Fond und die Lorbeerblätter dazu.

Setze die Beinscheiben zurück in den Topf, sodass sie zu zwei Dritteln in der Flüssigkeit liegen. Bei geschlossenem Deckel zwei Stunden auf kleinster Flamme schmoren – es darf nur leise blubbern. Alternativ bei 160 °C in den Ofen.

5.

Gremolata und Anrichten

Hacke Petersilie und die letzte Knoblauchzehe sehr fein und mische sie mit der Ostmann Zitronenschale gemahlen. Die Gremolata wird nicht gekocht – ihre Frische ist der Gegenpol zur langen Schmorzeit.

Nimm die Scheiben vorsichtig heraus, entferne das Küchengarn und lass die Sauce bei Bedarf offen einkochen. Serviere das Ossobuco mit der Sauce und der Gremolata obenauf, dazu Risotto oder Polenta.

Zusatztipp: Ossobuco-Originalrezept mit Risotto alla Milanese

Die klassische Beilage ist Risotto alla Milanese. Dafür löst du eine Prise Safran in etwas heißer Brühe auf und rührst sie in den letzten fünf Minuten unter den Reis. Der Safran macht das Risotto goldgelb und ist in Mailand fester Bestandteil des Gerichts.

Das Mark aus dem Knochen wird mitgegessen – mit einem schmalen Löffel herauslösen und aufs Brot oder unter die Sauce rühren. Genau dafür ist Ossobuco benannt.

Meal Prep: Ossobuco schmeckt am zweiten Tag besser. Vollständig auskühlen lassen, im Kühlschrank lagern und langsam wieder erwärmen. Einfrieren funktioniert gut; die Gremolata immer frisch zubereiten.

Häufige Fragen zu Ossobuco

Was ist Ossobuco?

Ossobuco, auch Osso buco geschrieben, ist ein Schmorgericht aus Mailand. Der Name bedeutet „Knochen mit Loch“: Geschmort werden Scheiben aus der Kalbshaxe mit dem Markknochen in der Mitte. Das Mark gibt der Sauce ihre Bindung und wird mitgegessen.

Kann ich Ossobuco im Ofen schmoren?

Ja, das ist sogar einfacher. Setze den geschlossenen Schmortopf nach dem Ablöschen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für zwei Stunden in den Ofen. Die Hitze kommt dort gleichmäßig von allen Seiten, nichts brennt an und du musst kaum nachsehen.

Was ist Gremolata?

Eine Würzmischung aus fein gehackter Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale. Sie kommt roh über das fertige Ossobuco und bringt Frische zur kräftigen Schmorsauce. Ohne Gremolata fehlt dem Gericht der typische Mailänder Charakter.

Geht Ossobuco auch ohne Wein?

Ja. Ersetze den Weißwein durch die gleiche Menge Fond und gib einen Esslöffel Zitronensaft dazu. Die Säure, die sonst der Wein bringt, macht die Sauce dann trotzdem lebendig.

Was passt zu Ossobuco?

Klassisch ist Risotto alla Milanese mit Safran. Ebenso gut passen cremige Polenta oder Kartoffelpüree, die die Schmorsauce aufnehmen.