

Rezept: Ossobuco di Manzo

Ossobuco di Manzo, ein beliebtes Schmorgericht der Italiener.

*Ein Schmorbraten bekannt in Italien als **Ossobuco di Manzo**. Man braucht die Rinderbeinscheiben nicht nur als Suppenfleisch. In Süd Italien habe ich das Gericht sehr oft gegessen. Das Originalrezept wird mit Kalbsbeinscheibe gebraten. Es ist ein deftiges Fleischgericht, was besonders die Männer mögen. Dazu serviere ich Gremolata nicht nur in der Sauce, es kommt auch aufs Ossobuco di Manzo. □*

Ossobuco manzo shin di manzo, una ricetta preferita di cucina italiana.

Man reicht dazu einen schlichten Blattsalat, Kartoffeln, Nudeln oder Brot.

Auf meiner kulinarischen Reise durch Europa habe ich dieses Gericht in so vielen Variationen gegessen. Mein Favorit ist immer noch Ossobuco di Manzo nach italienischer Art. Wenn wir in Süd Italien bei Freunden zu Besuch sind, bekommen wir in den 3 Wochen bestimmt 2 Mal dieses köstliche Gericht Ossobuco di Manzo von Vinzenca serviert. Die Krönung das es Ihr immer so gut gelingt ist das sie alles aus eigener Herstellung gebraucht.

~ Monika (lasagne-rezepte.net)

Unser Angebot:

[Ossobuco di Manzo \(Ochsenbein\) 14,90 € / kg](#)

Zutaten:

- 2 Ossobuco di Manzo (Rinderbeinscheiben)
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Lorbeerblätter,
- 2 Rosmarinzweige
- Salz
- Mehl
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Scheibe Sellerie
- 1/2 Fl. Rotwein
- 250 ml Rinderbrühe

GREMOLATA:

- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 1 TL Olivenöl
- 1 Salz-Zitronenschale oder Bio-Zitronenschale
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

VORARBEIT:

- Die Möhren, Sellerie, Knoblauch und Zwiebeln schälen und feine würfeln.
- Die Beinscheiben würzen mit Pfeffer und Salz und in Mehl wälzen.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Beinscheiben von beiden Seiten kräftig anbraten. Kurz aus der Pfanne nehmen.

- Das geschnittene Gemüse, Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch kurz anbraten und dann mit Rotwein ablöschen, Brühe dazugeben umrühren und das Fleisch einlegen.
- Mit Deckel verschließen und 110-130 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. (Kommt auf die dicke der Beinscheiben an)
- Zwischen durch nachsehen ob noch genug Flüssigkeit in der Pfanne ist, eventuell etwas dazu gegeben.

GREMOLATA ZUBEREITEN:

- Alle Zutaten fein hacken mit Öl vermischen.
- Nach 70 Minuten die Hälfte von Gremolata aufs Fleisch geben und weiter köcheln.
- Der Rest Gremolata kommt beim Servieren aufs Fleisch.
- Dazu passt Polenta, Kartoffeln oder Brot.
- Guten Appetit.

Quelle: lasagne-rezepte.net