

Ossobuco

Zutaten:

- Kalbfleisch
- Eine Scheibe von einer Kalbshaxe
- Karotten
- Zwiebel
- Brokkoli
- Weißherbst Wein
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Salbei
- Thymian
- Tomatenmark
- Brühe

Das Kalbfleisch und die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Die Karotten schälen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel klein hacken zusammen mit den Karotten im verbliebenen Fett glasig dünsten. Das Tomatenmark dazugeben und anbraten, dadurch karamellisiert es.

Mit Weißherbst ablöschen und mit Brühe auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben und im Backofen ca 2 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren.

Das Fleisch herausnehmen und warm halten. Den Brokkoli kocht man inzwischen in Salzwasser weich. Den weichen Strunk gibt man in die Soße und püriert die Soße mit einem Mixstab gründlich. Durch das Gemüse bindet die Soße, nochmals aufkochen lassen und abschmecken.