



## OSSOBUCCO

### Zutaten für 4 Personen

**1 kg Ossobuco  
vom Angus Rind**

**0,5 kg Zwiebel**

**0,25 l Rotwein**

**4 Knoblauchzehen**

**2 EL Tomatenmark**

**0,3 l Rindssuppe**

**Zucchini, Karotten (oder  
Ähnliches)**

**Salz, Pfeffer, Öl, Ros-  
marinzweige, Lorbeer-**

**Geeignete Beilagen:  
Bandnudel, Reis ,...**

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch klein würfelig schneiden

Beinscheiben am Rand etwas einschneiden, danach salzen  
und pfeffern, beidseitig in Mehl wenden und beiderseits  
in Öl heiß anbraten

Beinscheiben herausnehmen, Zwiebel und Knoblauch 3-4  
Minuten unter rühren anbraten

2 EL Tomatenmark dazu, mit Rotwein ablöschen und Bein-  
scheiben wieder dazu geben

Rosmarinzweige und 3 Lorbeerblätter auf die Beinschei-  
ben verteilen und mit Rindssuppe aufgießen

Das Ganze aufkochen, danach bei mittlerer Hitze 1,5 Stun-  
den mit geschlossenem Deckel schmoren  
( Bei dickeren Beinscheiben etwas länger)

Ab und zu das Fleisch umdrehen, wenn nötig Wein oder  
Rindssuppe nachgießen

Je nach Garzeit Gemüse dazugeben (ca. 15- 30 min. vorm  
Anrichten)

Zum Schluss Beinscheiben herausnehmen - Die Soße mit  
Zucker, Salz und Pfeffer würzen.