



Ein leckerer Secondo – unser Rezept von Osso Buco

Das Rezept gilt für ca. 4 Personen

Osso buco mit Risotto

Osso buco-Zutaten:

2 große Scheiben Kalbshaxe, Zwiebeln, Weißwein, Brühe, Salz, Pfeffer, Mehl, kleine Tomaten (Kirschtomaten), Olivenöl

Für die Cremolata: Petersilie, Knoblauch, Zitrone

Risotto-Zutaten:

Brühe: Karotten, Sellerie, Lauch, 2-3 kleine Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Salz

Risotto: 250 g Carnaroli (Risotto-Reis), Parmesan/Parmigiano, Butter, Knoblauch, Weißwein, Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit Öl anbraten bis sie etwas braun werden, dann mit Weißwein löschen und ca. 15 Min. köcheln lassen.

In das Mehl Salz und Pfeffer mischen, dann das Fleisch im Mehl wenden. In einer Pfanne das Fleisch ca. 3 Min. je Seite im Öl anbraten, mit dem Wein löschen und die Brühe sowie die vorher gebratenen Zwiebeln sowie ein paar Kirscht.omaten hinzugegeben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann das Fleisch wenden, nochmals ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Cremolata vorbereiten: Die Petersilie kleinhacken und mit kleingehacktem Knoblauch mischen, etwas Zitronenschale darübergeben. Vermischen.

Risotto:

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter Knoblauch kurz anbraten, 250 g Carnaroli hinzufügen und ca. 2-3 Minuten rösten. Mit dem Weißwein löschen, umrühren, mit etwas Brühe aufgießen, und rühren. Diesen Vorgang immer wiederholen (Brühe hinzugeben) und ständig rühren, ca. 20 Minuten, bis der Reis gar ist. Ca. 50-60 g Butter langsam in das Risotto einrühren, mit Parmesan bestreuen und diesen ebenfalls unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Parmesan bestreuen und kurz (abgedeckt) ruhen lassen.

Vor dem Servieren nochmals durchrühren, evtl. auf den Teller beim Servieren nochmals mit etwas Parmesan bestreuen.

Buon Appetito!