

# Ossobuco aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 2 kg Kalbsbeinscheiben
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Olivenöl
- 4 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 5 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rinderbrühe
- 700 ml Weißwein
- 1 Bund Basilikum
- 2 Thymianzweige
- Schale einer Zitrone
- 2 Bund Petersilie

## Zubereitung:

1. Anfangs kümmere ich mich erst einmal um die Arbeit, bevor der Spaß am Dutch Oven kommt. Das heißt, zuerst schneide ich das ganze Gemüse klein. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, die Karotten in halbe und der Sellerie in ganze Scheiben. Den Knoblauch, das Basilikum und den Schnittlauch werde ich hacken.
2. Wenn dann das ganze Gemüse und die Kräuter fertig bearbeitet sind, kommt das Fleisch an die Reihe. Die Scheiben werden beidseitig nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in Mehl gewendet.
3. Jetzt werden ungefähr 28 Briketts vorgeheizt und unter den Dutch Oven gelegt. Erst einmal alle, damit wir eine richtig hohe Hitze zum Anbraten bekommen. Im Dutch Oven erhitze ich währenddessen etwas Olivenöl und brate dann die Kalbsbeinscheiben von beiden Seiten scharf an. Wenn sie schön angeröstet, also leicht braun sind, nehme ich sie wieder aus dem Dutch Oven und stelle sie beiseite.

4. Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie stark im Bratensatz der Beinscheiben angedünstet. Wenn auch das erledigt ist, kommt noch das Tomatenmark mit in den Dopf und wird mitgeröstet.
5. Nach kurzer Zeit lösche ich dann alles mit der Rinderbrühe und dem Weißwein ab, gebe Thymian und Basilikum dazu und kann die Beinscheiben wieder hinein legen. Dabei reicht es, wenn diese nur bis zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Sie müssen nicht komplett untergetaucht sein, können das aber natürlich.
6. Jetzt wird der Dutch Oven geschlossen und auf den Deckel gebe ich nun 11 - 14 von den Briketts. So lassen wir alles 1 - 1,5 Std. garen. Die Garzeit hängt ein wenig davon ab, wie zart eure Beinscheiben werden sollen. Je länger gegart wird, desto zarter wird alles, verkocht aber auch leicht. Am besten schaut man ab ner Stunde mal in den Dopf, so kann man erkennen, wie weit das Fleisch ist.
7. Kurz vor Schluss der Garzeit muss man natürlich noch die Beilagen machen. Hier empfiehlt sich z.B. leckere Nudeln, Kartoffelbrei oder auch Salzkartoffeln. Da sind Geschmäcker ja verschieden.
8. Jetzt noch anrichten und fertig. Einen guten Appetit!