Ossobucco alla milanese

[Spider_Single_Video track="10″ theme_id="1″ priority="1″]

Ossobucco alla milanese ist ein original italienisches Gericht, ein Klassiker. Es wird aus Beinscheiben und Gemüse zubereitet. Die Beinscheiben werden in Olivenöl angebraten, man gibt das Gemüse hinzu und schmort das Gericht 2 Stunden im Backofen.

Nach dem Schmoren wird das Mark der Markknochen ausgelöst, und in die Sauce gegeben, um diese zu verfeinern.

In Italien wird zu Ossobucco alla milanese gerne klassisch ein Risotto alla milanese gegessen. Das ist mir jedoch zu aufwändig, ich reiche als Beilage einfachen Rahmspinat dazu.

Außerdem wird in Italien zum Ossobucco eine Gremolata gereicht, das ist eine Kräuter-Würz-Mischung, die aus Zitronenschalen-Abrieb, Petersilie, Knoblauch und Sardellenfilets zubereitet wird. Die Zutaten werden kleingeschnitten, vermischt und als Paste zusätzlich gereicht.

Mein Rat: Im Original wird Ossobucco eigentlich mit einem trockenen Wermut, z.B. Noilly Prat, zubereitet. Ich habe stattdessen trockenen Weißwein verwendet, womit das Gericht genauso gut gelingt.

Noch ein Rat: Als Beilage eignet sich sicherlich auch ein Kartoffel-Wurzel-Püree gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:20]