

## Ossobucco con Safranrisotto

<b>Thema:</b>	Südtirol – Bodenständige Küche trifft cucina mediterranea
<b>Saison:</b>	Urlaub in Südtirol
<b>Besonderheit:</b>	frisches Kalbfleisch und ein trockener Weißwein aus Südtirol
<b>Zu Beachten:</b>	in Südtirol schmeckt es am Besten 😊

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

4	Kalbsossobuchi (ca. 1kg) Kalbsstelzenscheiben
3	Karotten
½	Sellerie (klein) – ca. 300g
2	Tomaten (groß)
1	Zucchini (klein)
2	Zwiebel
1	chinesischer Knoblauch
4	EL Tomatenmark
250ml	Weißwein
1 lt.	Rindsbrühe
150g	Pilze
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl
n.B.	Petersilie
n.B.	Mehl



### Zubereitung

Kalbsossobuchi mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in Mehl wenden und in Olivenöl scharf anbraten (im Backrohr warm stellen).

Im verbliebenen Öl die in Würfel geschnittenen Zwiebel anrösten, den feingehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Danach den in Würfel geschnittenen Sellerie, sowie die in Scheiben geschnittenen Karotten dazugeben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark kurz unterrühren, mit etwas Mehl stauben und mit dem Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen, die gewürfelten Tomaten hinzufügen mit der Rinderbrühe auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und der feingehackten Petersilie würzig abschmecken. Das Fleisch hinzugeben und ca. 1h schmoren lassen.

Die Zucchini in Halbmonde schneiden und der Sauce hinzufügen und das Ganze für ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch butterzart ist. Zum Schluss die Pilze in etwas Olivenöl scharf anbraten und zur Sauce geben.

Als Beilage eignet sich hervorragend ein Safranrisotto.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

