

## Ossobuco mit Polenta

### Zutaten für 4 Personen

**900 – 1200 g** Fleisch aus der **Kalbsstelze**

**2 Karotten** (mittelgroß)

**1 Zwiebel**

**2 Knoblauchzehen**

**2 Selleriestangen**

**1/2 Dose Tomaten**

etwas **Mehl**

**1/8 l Weißwein**

**200 ml Rinderfond**, **1TL Thymian**, **1TL Orgeano**, **1 Lorbeerblatt**, **Salz und Pfeffer**, **Butter** und **Öl** zum Braten

Für die **Gremolata**: **1 Bio-Zitrone**, **1 kleiner Bund Petersilie** (Stängel fein hacken und zum Fleisch geben), **1 Knoblauchzehe**

**Polenta, Milch und Butter**



### Zubereitung:

Karotten, Stangensellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen. Petersilistängel fein hacken die Thymianblätter vom Stängel zupfen.

Das Fleisch salzen, pfeffern und beidseitig in Mehl wenden.

Das Gemüse (Karotten, Stangensellerie, Zwiebel und Knoblauch) in feinste Würfel zerkleinern.

Das Fleisch in einer großen Pfanne in Öl hellbraun anbraten und beiseite legen. Den Bratensatz mit 1/8 l Weißwein ablöschen, aukoochen, den Wein reduzieren und den Rinderfonds hinzugießen.

Das Gemüse im Bräter in drei Esslöffel Butter ca. 10 Minuten andünsten. Das Fleisch in den Topf mit dem Gemüse geben und mit dem Saft aus der Pfanne aufgießen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gehackte Petersilistängel, Thymian, Orgeano und Lorbeerblatt dazugeben.

Tomaten und ev. noch etwas Wasser hinzufügen, sodass das Fleisch zu 2/3 bedeckt ist.

Zugedeckt im Backrohr bei 180 Grad ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Dazwischen mehrmals mit Saft übergießen.

Für die Gremolata die Schale einer Zitrone, eine Zehe Knoblauch und eine Handvoll Petersilblätter fein zerkleinern.

Die Polenta zubereiten.

Das Fleisch aus dem Ofen holen und portionsweise auf der Polenta anrichten, mit Gremolata bestreuen.