



Ossobuco alla Milanese - 3 Personen, 6 Stunden

1

Die Möhren, den Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse auf kleiner Flamme leicht anbräunen. Das Gemüse in den Crockpot geben.

2

Die Beinscheiben leicht mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Salzen und Pfeffer. In der gleichen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Beinscheiben von beiden Seiten bei mäßiger Hitze leicht hellbraun anbraten. Das Fleisch in den Crockpot auf das Gemüse geben. Das Öl aus der Pfanne abgießen.

3

Den Bratenansatz mit Wein und Fond lösen und in Crockpot geben. Die Tomaten sowie die Gewürze ebenfalls in den Crockpot geben. Salzen und Pfeffer.

4

Den Slow Cooker auf Stufe High stellen und drei Stunden warten. Danach auf Stufe Low stellen und weitere zwei Stunden garen.

ZUTATEN

- 2 Beinscheiben vom Kalb oder Rind
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Stauden-Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Mehl
- 100 ml Rotwein (im Original Weißwein)
- 100 ml Rinderfond
- 1 TL Thymian
- 1 TL Majoran
- 3 Lorbeerblätter

Dazu passt Safranrisotto.



REZEPT - ORIENTALISCHE HÄHNCHENKEULEN AUF
OFENKARTOFFELN