Ossobuco

Zutaten für 4 Personen

Fleisch: Rind & Kalb

150 g Knollensellerie	schälen und würfeln.
60 g Speck	würfeln.
2 mittelgroße Zwiebeln	schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
2 Zehen Knoblauch	schälen und in Scheiben schneiden.
2 mittelgroße Karotten	schälen und würfeln.
1 Petersilienwurzel	schälen und würfeln.
1 Stange Lauch	putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2 EL Olivenöl	in einem Bräter erhitzen, Gemüse, Speck sowie
2 Lorbeer- und Salbeiblätter	und je
1 TL Thymian, Rosmarin Majoran	sowie
1 EL Tomatenmark	zugeben, alles gut mischen und 15 Minuten im geschlossenen Topf dünsten. Inzwischen den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 Beinscheiben (ca. 1 kg)	waschen, mit
Salz & Pfeffer	würzen und beidseitig mit
Mehl	bestäuben.
3 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, die Beinscheiben von beiden Seiten scharf anbraten und ohne das Fett zum Gemüse geben. Mit
400 ml Weiß- oder Rotwein	und
400 ml Rinderfond	aufgießen. Zurück auf den Herd stellen und aufkochen lassen.
6 Sardellen	
1 Dose Tomaten	
½ TL Zitronenabrieb	zugeben und vorsichtig mit
Salz & Pfeffer	würzen, da die Soße noch stark einkocht. Für 3-4 Stunden im Backofen schmoren lassen. Dann die Beinscheiben vorsichtig herausnehmen - warmhalten. Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren. Aufkochen, mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und mit
Speisestärke	abbinden. Das Fleisch in die Soße zurücklegen und warmhalten.
1 Bund Petersilie	waschen, trockentupfen und zusammen mit
2 Zehen Knoblauch	fein hacken.
½ TL Zitronenabrieb	untermischen und über die Beinscheiben streuen. Servieren.

Das passt dazu: Kartoffelknödel halb und halb, Polenta oder Bandnudeln.