



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# OSSOBUCO MIT SAFRANRISOTTO



# OSSOBUCCO MIT SAFRANRISOTTO

## OSSOBUCCO

1. ZWEI ZWIEBELN SCHÄLEN UND FEIN WÜRFELN. KAROTTEN SCHÄLEN, WASCHEN UND SEHR FEIN WÜRFELN. TOMATEN WASCHEN, VIERTELN, ENTKERNEN UND KLEIN SCHNEIDEN.
2. BEINSCHNITTEN TROCKEN TUPFEN, WÜRZEN UND IN MEHL WENDEN. IM SCHMORTOPF IN 2 EL ÖL VON BEIDEN SEITEN SCHARF ANBRATEN. ZWIEBELN UND KAROTTEN KURZ MITDÜNSTEN. WEIN ANGIESSEN UND EINKOCHEN LASSEN. TOMATEN UND ETWAS FOND HINZUGEBEN, ALLES BEI KLEINER HITZE ABGEDECKT CA. 2 STUNDEN SCHMOREN LASSEN - GGF. IMMER WIEDER FOND NACHGIESSEN UND FLEISCH WENDEN.
3. INZWISCHEN FÜR DIE GREMOLATA PETERSILIE WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN UND HACKEN. KNOBLAUCH SCHÄLEN UND FEIN HACKEN. SARDELLEN EBENFALLS HACKEN UND MIT KNOBLAUCH, PETERSILIE UND ZITRONENSCHALE VERMISCHEN.
4. AM ENDE DER GARZEIT DIE SOSSE NOCHMAL ABSCHMECKEN. BEI BEDARF DIE SOSSE NACH WUNSCH ABBINDEN.

## SAFRANRISOTTO

1. FÜR DAS RISOTTO 30 MINUTEN VOR ENDE DER FLEISCHGARZEIT 1 ZWIEBEL SCHÄLEN UND FEIN WÜRFELN. SAFRAN IN 2 EL LAUWARMEM WASSER EINWEICHEN. ZWIEBEL IN EINEM TOPF IN RESTLICHEM HEISSEM ÖL GLASIG DÜNSTEN. REIS MIT DÜNSTEN. MIT ETWAS BRÜHE ABLÖSCHEN. SAFRANWASSER ERGÄNZEN, ALLES UNTER RÜHREN 15-20 MIN GAREN, NACH UND NACH ÜBRIGE BRÜHE ANGIESSEN.
2. GEGEN ENDE DER GARZEIT PARMESAN UND BUTTER UNTERRÜHREN.
3. OSSOBUCCO MIT RISOTTO ANRICHTEN UND MIT GREMOLATA BESTREUT SERVIEREN.

## ZUTATEN

### OSSOBUCCO:

- 2 ZWIEBELN
- 2 KAROTTEN
- 4 TOMATEN
- 4 KALBSBEINSCHNITTEN Á CA. 300 GR
- 2 EL MEHL
- 3 EL NATIVES OLIVENÖL
- 150 ML WEISSWEIN
- 500 ML KALBSFOND
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 4 STIELE PETERSILIE
- 2 SARDELLEN IN ÖL (GLAS)
- 1 TL ABGERIEBENE BIO-ZITRONENSCHALE

### SAFRANRISOTTO:

- 1 ZWIEBEL
- 0,1 GR SAFRANFÄDEN
- 200 GR RISOTTOREIS
- 800 ML HEISSE GEMÜSEBRÜHE
- 40 GR FRISCH GERIEBENER PARMESAN
- 2 EL BUTTER
- SALZ
- FRISCHER GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

## FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

GARZEIT: CA. 2 STUNDEN

WEINEMPFEHLUNG:

TRAIER FRÜHBURGUNDER TROCKEN  
&  
TOP OF THE ROCK RIELSING

SCHWIERIGKEIT:



**GUTEN APPETIT!**