WAGYU OSSOBUCO ALLA MILANESE

Rezeptvorschlag

ZUTATEN

Für 4 Personen

4	WAGYU Beinscheiben
4	Stangen Staudensellerie
4	Möhren
3	mittelgroße Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
300 ml	trockenen Weißwein
300 ml	Rinderfond
800 g	geschälte Tomaten
2	Zweige Rosmarin
2	Zweige Thymian
2	Lorbeerblätter
2 EL	Tomatenmark
1	Prise Salz
1	Prise Pfeffer
	Etwas Olivenöl
	Etwas Mehl

EQUIPMENT

Dutch Oven

Optional kannst du das Wagyu Ossobuco auch am Herd im Topf oder einem Bräter zubereiten.

Vorbereitung

Als erstes heizt du deinem Dutch Oven auf ca. 180°C auf. Gleich im Anschluss kommt der aufwändigste Teil des Gerichtes. Das Gemüse muss geputzt und in kleine Würfel geschnitten werden. Die Kräuter (Rosmarin, Thymian und

Lorbeerblätter) bindest du am besten mit Küchengarn zusammen, um diese später wieder ganz leicht aus dem Gericht entfernen zu können. Jetzt musst du nur noch die Wagyu Beinscheiben leicht salzen, von beiden Seiten in Mehl wälzen und mit dem Küchengarn straff um den Knochen binden. Dadurch verhinderst du ein Zerfallen der Beinscheiben nach dem Braten.

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Wagyu Beinscheiben von beiden Seiten in etwas Öl für 2 -3 Minuten angebraten. Wenn die Wagyu Beinscheiben schön braun sind und sich in deinem Dutch Oven die Röstaromen abgesetzt haben, nimmst du die Wagyu Beinscheiben aus dem Dutch Oven heraus. Jetzt kommt das kleingeschnittene Gemüse in den Dutch Oven und wird schön angebraten. Nach ca. 4 – 5 Minuten kannst du das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Gemüse vermengen. Mit dem bereitgestellten Weißwein kannst du das ganze jetzt ablöschen. Nach ein paar Minuten kommen der Rinderfond und die Kräuter hinzu. Last but not least legst du die Wagyu Beinscheiben wieder zurück in deinen Dutch Oven. Achte darauf, dass diese komplett von der Flüssigkeit bedeckt sind. Jetzt kommt der Deckel drauf und du kannst dich entspannen.

Nach ca. 1,5 – bis 2 Stunden ist das Wagyu Ossobuco alla Milanese fertig. Sollte sich die Flüssigkeit in deinem Dutch Oven zu stark reduziert haben, kannst du einfach mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen. Beim Herausnehmen der Wagyu Beinscheiben musst du vorsichtig sein. Nach der Garzeit im Dutch Oven ist das Fleisch der Wagyu Beinscheiben so butterzart, dass es einfach auseinanderfällt. Als Beilage empfehlen wir dir ganz klassisch Spaghetti.

Tipp: Wenn du deinen Dutch Oven direkt in die Glut stellen willst benötigst du für das erreichend einer Temperatur von 160 – 180 °C ca. 24 Brikett-Kissen. Davon legst du 9 unter deinen Dutch Oven und 15 auf den Deckel.