



Winterspecial: Ossobuco mit Karotten

dazu Selleriepüree und cremiger Dip



ca. 2h



3-4 Personen

Schmorgerichte sind zur Winterzeit immer ein Hit! Zum einen, weil sie so angenehm von innen wärmen und ein geselliges Zusammensein zu einer kleinen Festlichkeit machen. Außerdem kann man wunderbar in seinem Lieblingsbuch schmökern oder ein Brettspiel spielen, während die Rinderbeinscheiben im Topf schmoren, bis sie sich vom Knochen lösen. Mit glasierten Möhren und Selleriepüree serviert ist Ossobuco ein Gaumenschmaus!

Was du von uns bekommst

- 4 Beinscheiben vom Rind
- 3 Zwiebeln
- 2 Stangensellerie ⁹
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 3 Karotten
- 20g Dill
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 kleine Knollensellerie ⁹
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl ¹
- 4EL Butter ⁷
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 48.1g, Kohlenhydrate 34.4g, Eiweiß 37.7g



1. Fleisch anbraten

3EL Mehl mit je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen, im Mehl wenden und in einem großen, schweren Topf mit 5EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Währenddessen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Selleriestangen** in dünne Scheiben schneiden. Das **Fleisch** auf einem Teller beiseitestellen.



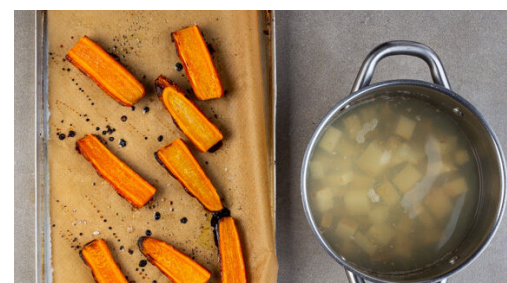
4. Dip und Püree vorbereiten

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden und mit der **Crème fraîche**, 2TL Essig und 1 Prise Salz verrühren. Kalt stellen. Den **Knollensellerie** vierteln, schälen, in 1-2cm große Stücke schneiden und in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser bedecken.



2. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Stangensellerie** im selben Öl bei mittlerer Hitze 5-6Min. goldbraun anbraten. Inzwischen den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit dem **Tomatenmark**, der **Gewürzmischung** und dem **Brühgewürz** zugeben und ca. 30Sek. mitbraten. Das **Fleisch** zurück in den Topf geben, 800ml heißes Wasser angießen und abgedeckt zum Kochen bringen.



5. Gemüse garen

Wenn das **Fleisch** ca. 60min. gekocht hat, den **Knollensellerie** bei starker Hitze im Wasser aufkochen und ca. 20Min. kochen, bis der **Sellerie** weich ist. Nach 10Min. Kochzeit die **Karotten** in den Ofen geben und 15-20Min. rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Beilagen vorbereiten

Das **Fleisch** ohne Deckel bei niedriger Hitze ca. 90Min. garen, bis es sehr zart ist. Währenddessen die Beilagen vorbereiten. Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Honig, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



6. Knollensellerie pürieren

Den **Knollensellerie** in ein Sieb abgießen und im Topf mit 4EL Butter, dem **Senf** und je 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren. Das **Fleisch** - es sollte sich mittlerweile vom Knochen gelöst haben - mit dem **Selleriepüree** und den **Karotten** anrichten und mit dem **Dip** servieren.