



Winterspecial: Ossobuco mit Karotten

dazu Selleriepüree und cremiger Dip

ca. 2h 2 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

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

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl 1
- 2EL Butter 7
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer 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 764kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 44.8g, Eiweiß 38.9g



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



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



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 **1/2 der Gewürzmischung** und der **1/2 des Brühgewürzes** zugeben und ca. 30Sek. mitbraten. Das **Fleisch** zurück in den Topf geben, 500ml heißes Wasser angießen und abgedeckt zum Kochen bringen.



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.



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 1TL Honig, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



Den **Knollensellerie** in ein Sieb abgießen und im Topf mit 2EL 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.