Artikel vom 05.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/italien-ragout-alla-ossobuco

Italien: Ragout alla Ossobuco



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 Personen):

2 Rinderbeinscheiben (circa 1 bis 1,5 kg),

150 g Pancetta in Scheiben,

3 Zwiebeln,

2 Möhren,

3 Stangen Sellerie,

1 Dose (400 g) gehackte Tomaten,

560 g passierte Tomaten,

2 EL Tomatenmark,

1 Glas (400 ml) Rinderfond,

500 ml trockenen Rotwein,

Salz und Pfeffer aus der Mühle,

etwas Mehl,

1 TL Zucker,

getrocknete italienische Kräuter,

Saft von ½ Zitrone,

Olivenöl zum Anbraten,

500 g Tagliatelle,

Parmesan.

Zubereitung:

Die Rinderbeinscheiben von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Olivenöl anbraten. Zwiebeln pellen, Möhren schälen, Sellerie waschen, trocken tupfen und Fäden ziehen. Gemüse in Würfel schneiden. Pancetta in Würfel schneiden. Beinscheiben aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nochmal etwas Öl in die Pfanne gießen, Pancetta darin anschwitzen, dann das gewürfelte Gemüse hinzugeben und unter ständigem Rühren dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatenmark und stückige Tomaten zufügen, italienische Kräuter unterrühren. Rotwein nach und nach zufügen und immer wieder einkochen lassen. Zum Schluss passierte Tomaten und Rinderfond einrühren, nochmal etwas nachwürzen. Alles in einen Bräter umfüllen, Beinscheiben in die Soße legen und mit einem Deckel im Backofen bei

180 °C circa 3 ½ bis 4 Stunden schmoren. Zwischendurch das Fleisch mal wenden. Wenn das Fleisch vom Knochen fällt, Fleisch aus der Sauce nehmen, Knochen entfernen und Fleisch mit einer Gabel zerdrücken. Zurück in die Sauce geben, nach Bedarf ein wenig Wasser einrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Nudeln mit Sauce auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Nadine Hörster