



## Rezept der Woche

04. Februar 2008

### Ossobuco mit Rinderbeinscheiben

#### Zutaten für 2 Personen:

**2 Rinder-Beinscheiben**  
**5 Möhren**  
**5 Stangen Staudensellerie**  
**200g Schalotten**  
**40g Sultaninen oder Rosinen**  
**1-2 rote Paprika**  
**3-4 Knoblauchzehen**  
**1 kleine Dose geschälte Tomaten**  
**300ml trockenen Rotwein**  
**Olivenöl**

#### Zubereitung:

Beinscheiben vom Knochen lösen und in Stücke zerteilen, Möhren schälen, in ca. 6-7 cm lange Stücke schneiden und der Länge nach vierteln, Staudensellerie in 6-7 cm lange Stücke schneiden und der Länge nach halbieren, Paprika in große Stücke schneiden, Schalotten pellen und ganz lassen, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Beinscheiben mit Pfeffer und Salz würzen, mehlieren und in einem Bräter in reichlich Olivenöl kräftig anbraten,

Beinscheiben herausnehmen und anschließend das Gemüse darin anbraten, anschließend in Stücke geteilte Dosentomaten, Sultaninen und Rotwein hinzufügen und alles gut durchrühren, Beinscheiben hinzugeben und mit dem Gemüse locker bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 2,5 Stunden schmoren, zwischendurch öfter das Fleisch mit der Flüssigkeit übergießen, wenn zu viel Flüssigkeit verdampft, dann noch etwas Rotwein hinzugeben.

Am Ende der Garzeit das Fleisch und Gemüse in eine flache Schüssel geben, die Sauce etwas andicken und über das Fleisch und Gemüse gießen.

Lecker :-)