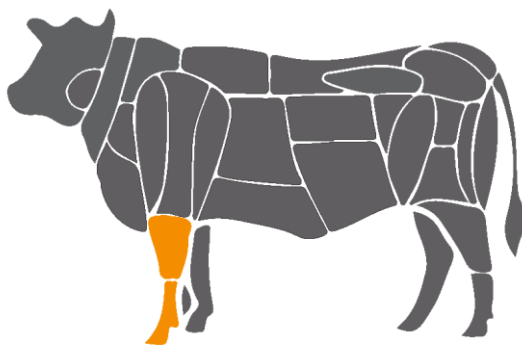


Ossobuco mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Zutaten (für 100 Personen)



100 St	große Rinderbeinscheiben
500 ml	Pflanzenöl
250 g	Tomatenmark
400 g	Speisestärke
10 Flasche	Rotwein 0,7 l
5 L	Rinderbrühe
2 Kg	Karotten
1 Kg	Sellerie
20	Große Zwiebeln
20	Knoblauchzehen
20	Lorbeerblätter

Für den Stampf

25 kg MK Kartoffeln
2,5Kg Butter
5L Milch
4 Kg Sellerie

Für das Wurzelgemüse

100 Kleine Möhren
50 Kleine Pastinaken
500 g Frischer Meerrettich
4 L Sahne

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Beinscheiben salzen. Etwas Öl in einem Bräter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Beinscheiben von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Knoblauchzehen schälen. Beinscheiben aus dem Bräter nehmen.
2. Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Knoblauchzehen grob kleinschneiden und mit dem restlichen Öl im Bräter anbraten.
3. Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten. Mit Rotwein und Rinderfond aufgießen. Lorbeerblätter dazugeben und ca. 2 Min. köcheln lassen.
4. Fleisch zurück in den Bräter geben und mit Deckel abdecken. Im Backofen bei 160 °C ca. 2.5 Stunden garen.
5. Danach Deckel abnehmen und ca. 30 Min. weiter schmoren. Fleisch aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie bedecken und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Für die Soße

6. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Speisestärke mit Wasser verrühren und zum Bratenfond in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze köcheln und reduzieren lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Für den Stampf

1. MK. Kartoffeln schälen und mit dem verputzen geschnittenen Sellerie in Salzwasser weichkochen.
2. Die weichen Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit warmer Milch und Butter verrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat abschmecken