



Irish Ossobuco



4 Personen



Vorbereitung: 15 Minuten
Grillieren: ca. 90 Minuten



indirekt bei 180 °C

Einkaufsliste

- 4 Kalbshaxen
- 2 Knoblauch Zehen klein gehackt
- 1 Zwiebel grob gehackt
- 1 Zweig Salbei
- 4 Kartoffeln festkochend in Würfel geschnitten
- 1 EL Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Handvoll kleine Karotten
- 1 Handvoll Erbsen
- 5 dl Guinness (dunkles Bier)
- 3 dl Fleischbrühe
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Grill auf das Maximum aufheizen und eine Gusspfanne mit erhitzen.
2. Kalbshaxen mit Pfeffer und Salz würzen und mit Mehl bestreuen.
3. Olivenöl in die Pfanne geben und die Kalbshaxen von beiden Seiten je 2 Minuten gut anbraten.
4. Die Haxen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
5. Erneut etwas Öl in die Pfanne geben, kurz erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter darin andünsten.
6. Danach die Haxen zurück in die Pfanne legen und mit der Fleischbrühe und dem Guinness ablöschen.
7. Erbsen, Karotten und Kartoffeln in die Pfanne geben und Deckel drauf legen
8. Pfanne in die indirekte Hitze stellen und den Grill auf 180C einstellen. Den Grill schliessen und für ca. 60 Minuten die Haxen garen lassen.

Tipp

Wem das Guinness zu bitter ist, kann dazu auch ein Brown Ale nehmen.