

Osso Buco - italiensk simreret med kærlighed

Osso Buco er et klassisk italiensk langtidssimret ret. Og når man snakker langtid så er det om de 4 timer. Man kan forkorte processen helt ned til 2,5 timer. Men hvad betyder de sidste 2 timer, nu når man er igang. Og resultatet af dette faktisk meget enkle ret er nærmest himlisk. Normalt vælger man at servere Risotto til Osso Buco. Jeg har dog valgt en frisk lavet kartoffelmos fra selv dyrkede kartofler som blev pimpet med lidt fløde og Muskatnød.

Osso Buco - Italiensk Kærlighed

til 2-3 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. tilberedningstid: ca. 4,5 timer.



Osso Buco – italiensk simreret med kærlighed

Ingredienser Til Osso Buco



- 1000g - 1200g Osso Buco ([Jeg har brugt Osso Buco fra Freygaard købt hos Steak-Out.dk*](#))
- 3 stængler bladselleri
- 2 løg
- 4 fed hvidløg frisk presset eller fint hakket
- 3 gulerødder
- 12 cherrytomater
- 2 dåser hakkede tomater i alt 800g
- 1 lille dåse tomat pure
- 0,5 flaske tør hvidvin
- 4dl oksefond
- 6 laurbærblade
- 6 stængler frisk timian
- 6 stænglerne fra bredbladet persille
- [Salt](#) og [peber](#).
- Madolie

Gremolata

- frisk hakkede persille
- lidt frisk revet Citronskal
- 2 fed frisk presset hvidløg



Osso Buco På Grill - Fremgangsmåde

Start din grill op med alle blus tændt på max. Samtidig stiller du din støbejernspande med i grillen og lader den varme op sammen med grillen. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#) i denne opskrift. Det er en Gasgrill med 4 gasblus en bagbrænder og en Sizzelzone som sidebrænder.

i køkken

- Imens forbereder du alle ingredienser, du grov hakker dine løg, bladselleri og gulerødder. Og skærer dine Osso Buco i senerne som sidder rundt om den. Ellers vil de vippe op når du bruner dem af.

ved grillen

1. Nu skal du banke dine bøffer af ved direkte høj varme i din Støbejernspande. Du kommer lidt madolie i panden og smider dem i



panden.

2. Efter 2 til 3 minutter vender du dine bøffer og steger den igen i 2 til 3

minutter. Derefter tager du dem op og ligger dem til side.



3. Så kommer du igen lidt madolie i din Støbejernspande. Og svitser dine hakkede løg og gulerødder sammen med de 4 fede friskpressede hvidløg, stadigvæk ved direkte høj varme.



4. Efter ca 2 til 3 minutter kommer du dit tomatpurre i panden og blender det hele godt sammen.



5. Nu skal kødet tilbage i panden dog indstiller du din grill nu til indirekte varme det vil sige, at du slukker for den eller de brænder der befinder sig under din Støbejernspande.



6. Umiddelbart efter kommer du de to dine hakkede tomater og selleri sammen med cherrytomaterne i panden.



7. Nu hældes du oksefond med i panden og lader det hele simre i små 5



minutter.

8. Så er det på tid til at du hældes den halve flaske tør hvidvin i. Og tilføjer de 6 laurbærblade, 6 stængler frisk timian og 6 stængler persille.



Nu lukker du låget og lader det hele passe sig selv i lang tid. Gerne 4 time - Allerhelst længere. Husk at smage til med salt og peber.



Gremolata

I mellemtid hvor dit Osso Buco simre stille roligt i grillen kan du lave en Gremolata, den er hurtigt tilberedt. Hak persillebladene fint. Riv lidt citronskal, undgå at få for meget af det hvide med i. Pres de hvidløg og rør det hele sammen.

Når tiden er gået skulle dit Osso Buco gerne se sådan her ud.



Osso Buco servere som nævnt med en risotto men jeg har valgt at pimpe en hjemmelavet kartoffelpure med lidt fløde og frisk revet muskatnød. Og toppet det med lidt Gremolata.





Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoleon Prestige Pro500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Støbejernspande 35 cm: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Osso Buco fra Freygaard: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).