



CALIFORNIAN OSSO BUCCO WITH GREMOLATA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml	
10	Fleischvögerl, á 200 g
250 g	Weissmehl
	Salz und Pfeffer
150 ml	Olivenöl
100 g	Zwiebel(n), gehackt
100 g	Stangensellerie, gewürfelt
100 g	Rüebli, gewürfelt
	Zitronenschale
50 g	Knoblauch, gehackt
	Rosmarin
	Salbei
	Thymian
150 g	Tomatenpüree
500 ml	Rotwein
1000 ml	Rindsbouillon
100 g	Pinienkerne
200 g	Preiselbeeren
100 g	Kumquat
100 g	Zitrone(n), geschält
50 g	Basilikum, gehackt
20 g	Orangenschale

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language