



# CALIFORNIAN OSSO BUCCO WITH GREMOLATA



## QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 ml</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>10</b>	Fleischvögerl, á 200 g
<b>250 g</b>	Mehl
	Salz und Pfeffer
<b>150 ml</b>	Olivenöl
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), gehackt
<b>100 g</b>	Stangensellerie, gewürfelt
<b>100 g</b>	Karotte(n), gewürfelt
	Zitronenschale
<b>50 g</b>	Knoblauch, gehackt
	Rosmarin
	Salbei
	Thymian
<b>150 g</b>	Tomatenmark
<b>500 ml</b>	Rotwein
<b>1000 ml</b>	Rindsuppe
<b>100 g</b>	Pinienkerne
<b>200 g</b>	Preiselbeeren
<b>100 g</b>	Kumquat
<b>100 g</b>	Zitrone(n), geschält
<b>50 g</b>	Basilikum, gehackt
<b>20 g</b>	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