

# Ossobuco vom Rind mit Thymian-Zitronen-Polenta

Zubereiten: ca. 40 Min. / Schmoren: ca. 2 Std.  
Für 4 Personen

## Zutaten

- 6 Schalotten
- 100 g Sellerie
- 150 g Rüebli
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Aubergine
- 4 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Ossobuco (Rindshaxen in Scheiben)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Mehl
- 3 dl trockener Rotwein
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Thymian
  
- 2,5 dl Milch
- 2,5 dl Gemüsebouillon
- Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
- 120 g feine Polenta
- 20 g Butter



**heimisch**  
The logo for 'heimisch' features the word in a bold, black, sans-serif font. Below the text is a stylized graphic consisting of a yellow wheat stalk on the right and a small Swiss flag (a white cross on a red square) on the left, connected by a thin yellow line.

Mehr Infos zum Projekt unter  
[www.heimisch-zh.ch](http://www.heimisch-zh.ch)

## Zubereitung

1. Schalotten, Sellerie und Rüeblli schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Aubergine putzen und grob würfeln, Tomaten vom Stielansatz befreien.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rindshaxen mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten in Mehl wenden, gut abklopfen und im heissem Öl von beiden Seiten anbraten. Schalotten, Rüeblli und Sellerie zugeben und kurz mitbraten.
3. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und mit Bouillon auffüllen. Zugedeckt ca. 1,5 Std. schmoren, dabei das Fleisch von Zeit zu Zeit wenden.
4. Tomaten, Auberginen und einen halben Bund Thymian zugeben und nochmals 30 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart und die Sauce sämig geworden ist.
5. In der Zwischenzeit für die Polenta Milch und Bouillon zum Kochen bringen, Zitronenschale, Salz und restlichen Thymian zugeben. Polenta einrühren, unterrühren, 5 Minuten kochen lassen, dann die Pfanne von der Feuerstelle nehmen und abgedeckt 10 Minuten quellen lassen. Butter zugeben, mit Zitronensaft abschmecken und zu den Rindshaxen servieren.

Lecker...

### Projektpartner:

