



Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: Osso Buco

PORTIONEN: 4 Personen

ZUTATEN:

Ossi Buchi	4
Pepffer	/
Butter	50g
Natives Oliven Extra	40g
Zwiebeln	60g
Erbsen	160g
Salz	/
Karotten	60g
Fleischebruhe	250g
Selleire	60g
Zweibeln	160g
weißwein	/

ZUBEREITUNG:

Sie müssen mit der zubereitung der Fleischbruhe beginnen : kohen sie das Gemussenzuzammen mit den Aromen fur 2/3 Stunden.
Dann mit Zweibeln, Karotten, Selleire und Butter fur 10-15 Minutten braten.
Melh die Osso Buchi und setzen sie zuzammen mit ein wenig Wein und 1 Stunde kochen lessen.
Dann mehr Bruhe un Erbsen.
Endlich auf den Teller legen und Genißen!



Die Speisekarte, Bitte!



A large, empty rectangular area with a light gray gradient background, intended for a menu or other content.