



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 list of items.