12 Φεβρουαρίου 2019

Οσομπούκο

Συστατικά

1 κλωναράκι φρέσκο δεντρολίβανο

1 κλωναράκι φρέσκο θυμάρι

1 φύλλο δάφνης ξερό

2 ολόκληρα γαρίφαλα

3 ολόκληρα οσομπούκο 1,2 -1,5 kg συνολικά

αλάτι
φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
αλεύρι γ.ο.χ
1/2 φλ. ελαιόλαδο
1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 μικρό καρότο, κομμένο σε κύβους 1 εκ
1 κοτσάνι σέλερι, κομμένο σε κύβους 1 εκ
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
1 φλ. λευκό κρασί ξηρό
3 φλ. ζωμό κότας
3 κ.σ. φρέσκο μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 κ.σ. ξύσμα από λεμόνι
πουρέ πατάτας για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα μπούτια μοσχαριού, τα στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας ώστε να αφαιρέσουμε τυχόν υπερβολική υγρασία. Τα μπούτια θα πάρουν καλύτερο χρώμα όταν είναι στεγνά.
Δένουμε το κρέας με το σπάγκο κουζίνας γύρω γύρω για να μείνει σταθερό. Αλατοπιπερώνουμε καλά.
Πασπαλίζουμε τα μπούτια με αλεύρι τινάζοντας το περισσευούμενο.
Σε μία μεγάλη βαριά κατσαρόλα που την έκουμε κάψει σε δυνατή φωτιά, ρίχνουμε το λάδι μέχρι να καπνίσει.
Προσθέτουμε το κρέας στη ζεστή κατσαρόλα και αφήνουμε να πάρει καλό χρώμα και από τις 2 πλευρές για 3 περίπου λεπτά από την κάθε μία. Αφαιρούμε το κρέας και αφήνουμε στην άκρη.
Στην ίδια κατσαρόλα, προσθέτουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι. Προσθέτουμε λίγο αλάτι σε αυτό το σημείο ώστε να απομακρύνουμε πιο εύκολα την υγρασία από τα λαχανικά.
Σοτάρουμε μέχρι να γίνουν μαλακά και διαφανή για περίπου 8 λεπτά.
Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και τα φρέσκα μυρωδικά και ανακατεύουμε καλά.
Προσθέτουμε το κρέας πίσω στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το λευκό κρασί.
Αφήνουμε να μειωθεί το υγρό μας στο μισό, για 5 λεπτά.
Προσθέτουμε 2 φλιτζάνια από τον ζωμό κοτόπουλο και αφήνουμε να βράσει.
Χαμηλώνουμε τη φωτιά αρκετά, καλύπτουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για περίπου 1 ½ ώρα ή μέχρι το κρέας να ξεκολλάει από το κόκκαλο.
Ελέγχουμε κάθε 15 λεπτά, γυρίζοντας τα μπούτια και προσθέτοντας περισσότερο ζωμό κοτόπουλο – όσο χρειάζεται.
Το επίπεδο του υγρού πρέπει να είναι πάντα περίπου ¾ του ύψους του κρέατος.

Προσεχτικά, αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και τα τοποθετούμε σε μία πιατέλα σερβιρίσματος.
Κόβουμε τον σπάγκο κουζίνας και τον αφαιρούμε με προσοχή.
Περιχύνουμε όλους τους χυμούς από την κατσαρόλα στο κρέας.
Γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και ξύσμα λεμονιού.
Σερβίρουμε πουρέ πατάτας.

Πηγή: akispetretzikis.com