

# Ossobuko

## Kalveskank



### Ingredienser

- 9 stk. kalveskank, 2-3 cm tykke
- 2 stk. løg, store
- 4-5 stk. fed hvidløg
- 3 stk. gulerødder
- 0,5 stk. selleri
- 2 stk. stængler blegselleri
- 2 dåser flåede tomater
- 100 g koncentreret tomatpure
- 3 dl tør hvidvin
- 7-8 dl oksebouillon
- 3 spsk. olivenolie
- 4-5 spsk. Hvedemel 2 tsk. Salt, peber

---

## FREMGANGSMÅDE

---

1. Vend stykkerne af kalveskank i mel blandet med salt og peber og brun dem i gryden. Det kan gøres ad flere omgange, hvis man ikke har plads til alle i gryden. Et lille fif: Du kan klippe kanten, så undgår du at de "krøller op" ved mødet med den varme olie. Sæt kødet til side efter bruningen.
2. Løg samt hvidløg hakkes fint og klares i gryden i resten af olien. Det kan være nødvendigt at tilsætte lidt mere. Imens dette sker, hakkes gulerødder, selleri og blegselleri også fint.
3. Put alt i gryden:  
Alle de hakkede grøntsager kommes ned til løgene og sautes igennem.
4. Så kommes hvidvin, flåede tomater og tomatpuré ved. De flåede tomater må godt moses lidt ud i gryden. Så fordeles kødstykkerne i gryden. De må godt ligge i lag, men sørg for at der er grøntsager i bunden og på toppen. Hæld bouillon på til kødet lige er dækket.
5. Nu skal retten simre og næsten klare sig selv:  
Så skrues der helt ned for blusset, og man lægger låg på. Retten simrer i mindst 2 ½ time, eller til kødet er mørt. Det kan godt være nødvendigt at røre et par gange undervejs, så intet brænder fast i bunden.
6. Man kan tage ossobuko`erne op og jævne saucen lidt med en maizena jævning inden servering.

Server Kartoffelmos eller skiveskåret ovnkartofler.

Syltede agurker eller råkost til denne ret.

**ENEMÆRKET**

**KALVEPRODUKTION**