

Osso Bucco Ελάφι με Κόκκινο Κρασί

Υλικά:

4	τεμάχια	Ελάφι Osso Bucco
200	ml	Ζωμός Κρέατος
½	κούπα	Ελαιόλαδο
1	κούπα	Κόκκινο Κρασί
¼	κούπας	Τοματοπολτό
1	κουταλιά	Θυμάρι
1	κουταλιά	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
1	μικρό	Κόκκινο Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
1		Καρότο (τεμαχισμένο)
1		Σελινόριζα (ψιλοκομμένη)
1		Πράσσο (τεμαχισμένο)
½	φλύδα	Λεμονιού
4		Δαφνόφυλλα
		Αλεύρι
		Αλάτι
		Πιπέρι

Μαγείρεμα :

- Καρυκεύουμε το κρέας με αλάτι και πιπέρι, τα πανάρουμε ελαφρά με το αλεύρι (προσέχοντας να μην μείνει επιπλέον αλεύρι πάνω στο κρέας) και τα σωτάρουμε ελαφρά σε ένα τηγάνι με το λάδι. Μόλις ετοιμαστούν τα αφαιρούμε από το τηγάνι και τα κρατάμε κάπου ζεστά.
- Προσθέτουμε στο τηγάνι τα κομμένα λαχανικά και τα σωτάρουμε επίσης ελαφρά. Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε την τομάτα, τα μπαχαρικά, το σκόρδο, τη φλύδα λεμονιού και το ζωμό κρέατος.
- Βάζουμε στο τηγάνι πάλι το κρέας, το σκεπάζουμε με ένα καπάκι και τα αφήνουμε όλα να σιγοβράσουν για περίπου 1 ώρα, μέχρι το κρέας μας να μαλακώσει τελείως.
- Αφαιρούμε από το τηγάνι και πάλι το κρέας και τα δαφνόφυλλα και το σκεπάζουμε για να μείνει ζεστό. Ρίχνουμε σε ένα μπολ τους χυμούς από το τηγάνι και προσθέτουμε 1 κουταλιά αλεύρι και λίγο νερό και τα ανακατεύουμε μέχρι η σάλτσα μας να “δέσει”.
- Σερβίρουμε το Osso Bucco ρίχνοντας από πάνω τη σάλτσα ζεστή, γαρνίροντας εάν θέλουμε με τηγανιτές πατάτες ή ριζότο.

Σημείωση:

Μπορούμε εάν θέλουμε να τυλίξουμε το Osso Bucco με μπέικον, Prosciutto Πάρμας ή Πανσέτα, ώστε να δώσουμε μία επιπλέον γεύση.