6 Σεπτεμβρίου 2014

Μοσχάρι κοκκινιστό (οσομπούκο)

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συνταγή ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ
Φωτογραφίες ΆΛΚΗΣ ΚΑΛΟΥΔΗΣ

Κάθε άλλο παρά γρήγορη η συνταγή μας, όμως αν την φτιάξετε δεν θα θέλετε να ξαναφάτε άλλο κοκκινιστό.

Υλικά

4 φέτες από κότσι μοσχαρίσιο (οσομπούκο), γύρω στα 400 – 500 γρ. η κάθε μία
150 ml ελαιόλαδο
300 γρ. κρεμμύδια ξερά, ψιλοκομμένα
1.200 γρ. ντομάτες ώριμες, ξεφλουδισμένες, ξεσποριασμένες και ψιλοκομμένες, ή 800 γρ. ντοματάκια από κονσέρβα, ψιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες
1/2 κουτ. γλυκού ζάχαρη
150 ml κρασί λευκό (κατά προτίμηση ξηρό λευκό Μοσχάτο)
250 ml ζωμός κότας ή νερό
1 αστεροειδής γλυκάνισος
1 δαφνόφυλλο, φρέσκο ή ξερό
5 – 6 κλωνάρια θυμάρι (ή 1 κουτ. σούπας θυμάρι ξερό)
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο
1/4 ματσάκι μαιντανός, ψιλοκομμένος (χωρίς τα πολύ χοντρά κοτσάνια)
άγουρο ελαιόλαδο για το τελείωμα
Μερίδες 4

Προετοιμασία 25΄ Αναμονή 10΄ Μαγείρεμα περίπου 5 ώρες

Διαδικασία Αφού πλύνουμε καλά τις φέτες του κρέατος, τις στεγνώνουμε πάρα πολύ καλά με χαρτί κουζίνας. Τις αλατοπιπερώνουμε. Βάζουμε μια ευρύχωρη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και μόλις ζεσταθεί καλά ρίχνουμε το μισό λάδι και σοτάρουμε 2 από τις φέτες του κρέατος για 5 λεπτά από την κάθε πλευρά έτσι ώστε να ροδίσουν καλά. Μεταφέρουμε το κρέας από την κατσαρόλα σ' ένα ταψί που να χωράει ίσα-ίσα όλες τις φέτες. Επαναλαμβάνουμε με το υπόλοιπο λάδι και το υπόλοιπο κρέας. Δεν σοτάρουμε τις φέτες όλες μαζί γιατί θα πέσει η θερμοκρασία του σκεύους από τη μεγάλη ποσότητα και το κρέας δεν θα σοταριστεί σωστά.

Στην ίδια κατσαρόλα που σοτάραμε το κρέας ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο στο λάδι που έχει μείνει και τα σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 7-8 λεπτά μέχρι να μαλακώσει καλά το κρεμμύδι. Προσθέτουμε την ντομάτα, τη ζάχαρη και λίγο αλάτι και μαγειρεύουμε για άλλα 15 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το κρασί και το ζωμό και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 1-2 λεπτά ακόμα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 130° C. Ρίχνουμε τη σάλτσα στο ταψί πάνω από το κρέας. Τακτοποιούμε το δαφνόφυλλο, τα κλωνάρια θυμαριού και το γλυκάνισο ανάμεσα στις φέτες κρέατος. Σκεπάζουμε το ταψί καλά δυο φορές με αλουμινοχάρτο (πρέπει να είναι πολύ καλά σκεπασμένο) και ψήνουμε στο φούρνο στους 130° C για 4½-5 ώρες.

Τα τελευταία 30 λεπτά ξεσκεπάζουμε το φαγητό μας, δυναμώνουμε λίγο το φούρνο και αφηνούμε τα υγρά να εξατμισθούν και το κοκκινιστό μας να μελώσει. Το βγάζουμε από το φούρνο και ρίχνουμε το μαϊντανό, ανακατεύουμε απαλά και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν το σερβίρουμε. Σερβίρουμε τις φέτες κρέατος με τη ρευστή σάλτσα, περιχύνουμε με λίγο αγουρέλαιο και πασπαλίζουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Συνοδεύουμε με πατάτες τηγανητές ή ζυμαρικά και ξερή μυζήθρα, τριμμένη.

Πηγή: gastronomos.gr