

Osso bucco με γιαούρτι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά

4 φέτες από κότσι μοσχαρίσιο, γύρω στα 400 – 500 γρ. η κάθε μία
150 ml ελαιόλαδο
300 γρ. κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1.200 γρ. ντομάτες ώριμες, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
2 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες
στη μύτη από 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
500 γρ γιαούρτι
150 ml κρασί λευκό
250 ml ζωμός κότας
1 αστεροειδής γλυκάνισος
1 δαφνόφυλλο, φρέσκο ή ξερό
5 – 6 κλωνάρια θυμάρι, προτιμότερο φρέσκο, αλλιώς ξερό
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο
1/4 ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος (χωρίς τα πολύ χοντρά κοτσάνια)

Διαδικασία

Αλατίζουμε τις φέτες του κρέατος και τις σοτάρουμε σε μεγάλη κατσαρόλα με το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά από την κάθε μεριά έτσι ώστε να πάρουν ένα ελαφρύ χρώμα. Μεταφέρουμε το κρέας από την κατσαρόλα σ' ένα ταψί που ίσα να το χωράει. Στην ίδια κατσαρόλα που σοτάραμε το κρέας ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο 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 τις φέτες κρέατος και το γιαούρτι από πάνω. Τακτοποιούμε το δαφνόφυλλο, τα κλωνάρια θυμαριού και το γλυκάνισο ανάμεσα στις φέτες κρέατος.

Σκεπάζουμε το ταψί καλά με ένα αλουμινόχαρτο (πρέπει να είναι πολύ καλά σκεπασμένο) και το ψήνουμε στο φούρνο στους 130° C για 5 ώρες. Αν κατά τη διάρκεια του ψησίματος τα υγρά μέσα στο ταψί εξατμισθούν, προσθέτουμε λίγο νερό και συνεχίζουμε το ψήσιμο. Τα τελευταία 30 λεπτά ξεσκεπάζουμε το φαγητό μας, δυναμώνουμε λίγο το φούρνο και αφήνουμε τα υγρά να εξατμισθούν και το κοκκινιστό μας να μελώσει. Το βγάζουμε από το φούρνο και ρίχνουμε μέσα το μαϊντανό, ανακατεύουμε απαλά και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν το σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr