

Geschmorte Lammhaxe in Rotwein

by Andreas - Sonntag, April 27, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorte-lammhaxe-in-rotwein/>

Wenn man heute eine türkische Fleischerei betritt, so gibt es Lammfleisch soweit das Auge blickt. Fragt man nach Hammelfleisch, erntet man erstaunte Blicke. Das streng schmeckende Fleisch gibt es nicht mehr im Angebot. Ich finde das sehr schade, kann ich mich doch noch sehr gut erinnern, wenn meine Mutter zu Ostern Hammelkeule in saurer Sahne mit grünen Bohnen gekocht hat. Das ist leider Vergangenheit.

4 Lammhaxen

5 Schalotten

500 gr. Champignons

2 Petersilienwurzeln

10-15 grüne Oliven

100 ml Lammfond (oder Gemüsebrühe)

200 ml Rotwein

1 EL Sherry

1 Lorbeerblatt

50 gr. Butterschmalz

Pfeffer

Salz

eventuell etwas Mehl

Die Lammhaxen im Butterschmalz in einem Bräter scharf anbraten. Dann die geschälten und halbierten

Schalotten, die in dünne Scheiben geschnittenen Petersilienwurzeln, die Champignons, das Lorbeerblatt und die Oliven kurz mit schmoren. Mit dem Lammfond und dem Rotwein ablöschen und salzen und pfeffern. Alles 1 Stunde bei geschlossenem Deckel im Backofen bei ca. 180 Grad schmoren. Nun die Flüssigkeit abschöpfen, nachwürzen und mit dem Sherry vermischen. Eventuell etwas Mehl zum Andicken verwenden. Die Soße wieder zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten schmoren.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station