



Rezeptkarte

Geschmorte Lammhaxen
mit Omas Soßengewürz

Zutaten (4 Personen):

Lammhaxen: 4 Lammhaxen ca. 1,2 kg, 200 g Karotten geschält, 200 g Stangensellerie geputzt, 400 g Zwiebeln geschält, 150 g Tomatenmark, Rapsöl, 500 ml Weißwein, 500 ml Noilly Prat, 2 TL Omas Soßengewürz, Salz, Pfeffer weiß, 50 g Butter, 2-3 EL Maisstärke

Zubereitung

(ca. 4 Stunden, davon 2-3 Stunden reine Schmorzeit):

Zum Schmoren der Lammhaxen einen breiten Topf oder Bräter erhitzen. Die Haxen mit weißem Pfeffer und Salz würzen und in etwas Rapsöl kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und anschließend das geschälte und in Würfel geschnittene Röstgemüse im Topf anrösten. Wenn das Gemüse eine gleichmäßige goldbraune Farbe angenommen hat, Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit dem Weißwein und Noilly Prat mehrmals ablöschen und stark reduzieren. Wenn der Wein fast vollständig eingekocht ist, die Haxen zurück in den Topf geben. Einen Teelöffel Omas Soßengewürz dazugeben und die Haxen knapp mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen und für circa. 2-3 Stunden langsam schmoren bis das Fleisch butterzart ist. Die Haxen herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Den Schmorfond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Geschmacksintensität reduzieren. Die Butter einmontieren und nach Belieben mit etwas angerührter Stärke auf die gewünschte Konsistenz binden. Final mit Salz, Pfeffer und Omas Soßengewürz abschmecken. Vor dem Servieren die Lammhaxen in der Soße heißlegen.

Tipp: Als Beilage kann ein Bohnencassoulet serviert werden.