

Geschmorte Lammhaxen mit glasierten Möhren

Zutaten:

- 3 Lammhaxen (ca. 1kg)
- 1 Flasche kräftiger Rotwein
 - 1 Lauchstange
 - 2 Möhren
- 1 Stück Knollensellerie
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl
- 750 g Möhren
- Butter

So wird's gemacht:

Das Gemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Lammhaxen in einer Pfanne oder Topf mit schwerem Boden von allen Seiten schön braun in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern, Fleisch herausnehmen.

Gemüse in demselben Öl braten und mit 0,2 Liter Rotwein ablöschen.

Fleisch, Gemüse Lorbeerblätter und Wein zusammen in Topf und bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Erneut 0,2 Liter Wein dazu gießen, erneut verdampfen lassen. Den restlichen Wein aufgießen und die Lammhaxen bei geringer Hitze im geschlossenen Topf fertig schmoren (ca. 90–120 min).

Das Fleisch ist gar sobald sich das Fleisch problemlos vom Knochen lösen lässt.

Möhren waschen und in ca. 3 cm lange, fingerdicke Stücke schneiden.

Die Möhren in Butter andünsten und mit einer Prise Zucker und Salz bestreuen.

Die Möhren mit etwas Wasser im geschlossenen Topf bei niedriger Hitze gar werden lassen (ca. 20 min).

Die restliche Flüssigkeit im offenen Topf verdampfen lassen. Die Fleisch der Haxen vom Knochen lösen

Die Sauce durch ein Sieb gießen und zusammen mit dem Fleisch noch einmal erhitzen.

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

