



Gaumenfreunden!

AUS FRÄNKISCHEN BACKÖFEN



Heute von
in
Windelsbach



Zutaten

für 4 Personen

4 Lammhaxen
4 Rosmarinzweige
4 Knoblauchzehen
Chiliflocken
3-4 EL Rapsöl
400 ml franken Weißwein
400 ml Lamm- oder
Gemüsefond
250 g Tomaten
250 g Paprika
frische Kräuter zur Garnitur
(z.B. frischer Bärlauch,
Rosmarin oder was der
Kräutergarten hergibt)

Zubereitung

Die Lammhaxen waschen und trockentupfen.
Die Nadeln eines Rosmarinzweigs abzupfen und grob hacken. Mit fein gehackten Knoblauchzehen und je einem 1/2 TL Pfeffer und Chiliflocken vermengen.

Rapsöl zugeben und Lammhaxe gut damit einreiben.
Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Ofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
Salzen und von allen Seiten anbraten. Den übrigen Rosmarinzweig zugeben und mit Weißwein ablöschen.

Mit Fond angießen und im vorgeheizten Ofen 1,5 - 2 Stunden schmoren lassen. Währenddessen restlichen Fond angießen und die Lammhaxen wieder wenden.

Restliches Gemüse waschen und putzen.

Das Gemüse etwa 40 Minuten vor Garende mit in den Fond zur Haxe legen. Ab und zu wenden, salzen und pfeffern. Während der letzten ca. 10 Minuten die Temperatur erhöhen und alles bei 200°C bräunen lassen.

Die Lammhaxe noch mit etwas Salz und Chili bestreuen, dann alles zusammen auf einem Teller anrichten. Den Bratenfond abschmecken und mit frischen Kräutern garniert servieren.

TIPP: Als Beilage empfehlen wir frische Bauernnudeln.