

Geschmorte Lammhaxen im Bräter (12 Stück à ca. 500 g)

Zutaten:

Fleisch:

- 12 Lammhaxen (je ca. 450–550 g)

Gemüse & Aromaten:

- 6 große Zwiebeln
- 4 Karotten
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Lauchstangen
- 10–12 Knoblauchzehen

Flüssigkeit:

- 2 Flaschen trockener Rotwein (ca. 1,5 l)
- 1,5 l kräftiger Rinder- oder Lammfond

Würze:

- 4–5 EL Tomatenmark
- 4–5 Zweige Rosmarin
- 6–8 Zweige Thymian
- 4 Lorbeerblätter
- 1–2 TL schwarzer Pfeffer (grob)
- Salz
- Optional: 1–2 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)

Fett:

- 4–6 EL Olivenöl
-

Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten

- Lammhaxen trocken tupfen
 - Großzügig salzen und pfeffern
-

2. Anbraten (wichtig für Geschmack!)

- Öl im großen Bräter stark erhitzen

- Haxen portionsweise rundum kräftig anbraten (wirklich dunkel, aber nicht verbrannt)
 - Herausnehmen und beiseitestellen
-

3. Gemüse anrösten

- Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch grob würfeln
 - Im Bräter anrösten, bis alles gut Farbe bekommt
 - Knoblauch zugeben und kurz mitrösten
-

4. Tomatenmark karamellisieren

- Tomatenmark einrühren
 - 2–3 Minuten rösten, bis es dunkler wird (gibt Tiefe)
-

5. Ablöschen & Fond aufbauen

- Mit Rotwein ablöschen (vorsichtig, kann spritzen)
 - Kurz einkochen lassen (ca. 5–10 Minuten)
 - Fond zugeben, bis die Haxen später fast bedeckt sind
-

6. Schmoren

- Haxen zurück in den Bräter legen
- Kräuter, Lorbeer und Pfeffer zugeben
- Deckel drauf

→ Im Ofen bei **160–170 °C (Ober-/Unterhitze)** schmoren:

Hinweis: siehe Zubereitung im Bräter auf der Kochplatte

- **ca. 2,5–3,0 Stunden**, bis das Fleisch sehr zart ist und fast vom Knochen fällt

Zwischendurch:

- 1–2 Mal wenden
 - Falls nötig etwas Flüssigkeit nachgießen
-

7. Sauce vollenden

- Haxen herausnehmen und warm halten
- Sauce durch ein Sieb passieren (optional)
- Bei Bedarf einkochen lassen
- Abschmecken mit Salz & Pfeffer

Optional:

- Mit etwas kalter Butter montieren für Glanz
-

Servieren:

- Pro Person 1 Lammhaxe
- Mit reichlich Sauce servieren