

## Kann ich die Lammhaxen auch im Bräter auf der Kochplatte garen?

Ja, das funktioniert sehr gut – **Lammhaxen lassen sich problemlos im Bräter auf der Kochplatte schmoren**. Der Unterschied zum Ofen ist hauptsächlich die **Hitzeverteilung und Kontrolle**, aber das Ergebnis kann genauso zart und aromatisch werden.

---

### **Schmoren auf der Kochplatte – so geht's richtig**

#### **Wichtigste Anpassungen:**

- **Sehr niedrige Hitze** (kleinste Stufe!)
  - Gleichmäßiges, sanftes Köcheln – kein starkes Blubbern
  - Regelmäßiges Wenden und Kontrollieren
- 

#### **Vorgehen (nach deinem Rezept):**

1. **Anbraten & Ansatz machen**  
→ Genau wie im Rezept beschrieben (das ist entscheidend für Geschmack)
2. **Flüssigkeit zugeben & Haxen einlegen**
  - Haxen sollten zu ca. **2/3 bedeckt** sein
3. **Sanft schmoren lassen**
  - Deckel drauf
  - Hitze so einstellen, dass es nur **leicht simmert**

#### **Garzeit:**

- ca. **2,5–3 Stunden**
  - evtl. etwas schneller als im Ofen
- 

#### **Während des Schmorens:**

- Alle 30–40 Minuten Haxen wenden
  - Flüssigkeit prüfen (ggf. Fond oder Wasser nachgießen)
  - Hitze kontrollieren → zu stark = Fleisch wird trocken
- 

#### **Unterschiede zum Ofen:**

### **Kochplatte**

Hitze kommt nur von unten  
Mehr Kontrolle nötig  
Etwas mehr Aufmerksamkeit „Selbstläufer“

### **Ofen**

Rundum gleichmäßig  
Sehr konstant

👉 Tipp: Wenn möglich, verwende einen **schweren Gusseisen-Bräter** – der verteilt die Hitze besser.

---

### 💡 **Profi-Tipp:**

Du kannst auch **kombinieren**:

- Erst auf der Kochplatte starten
- Dann für die letzten 1–2 Stunden in den Ofen geben

So bekommst du das Beste aus beiden Methoden.