

## Rezept für eine köstliche Lammschulter und Haxe mit Knoblauch und Kräutern im Ofen zubereitet für 12 Personen:

### Zutaten:

- 2 Lammschultern a ca. 2 KG und 2 Haxen
- 50 Knoblauchzehen, geschält und halbiert,
- Frische Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Thymian, Oregano), grob gehackt
- 1 x Suppengrün
- 6 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Lammgewürz nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Lammschulter und die Haxen gründlich abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Mit einem scharfen Messer kleine Taschen in die Lammkeule und die Lammschulter schneiden und die Knoblauchscheiben und Kräuter hineinstecken. Du kannst auch die Kräuter und den Knoblauch in die Keule einreiben.
4. Die Lammschulter und die Haxen großzügig mit Salz und Lammgewürz würzen und mit Olivenöl einreiben.
5. **Das klein geschnittene Suppengrün auf das Blech** bzw. Auflaufform geben.
6. Die Lammschultern und Haxen in eine Auflaufform legen und mit Aluminiumfolie abdecken.
7. Die **Lammschultern** in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 2-Stunden braten. Wir beobachten die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer. Nach etwa 1 Stunde die Aluminiumfolie entfernen, um eine schöne Kruste zu erhalten.
8. Ab und zu die Lammschultern und die Haxen mit dem austretenden Saft begießen, um sie saftig zu halten.
9. Die Lammschulter bei ca. 65 – 70 Grad Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen, abdecken und etwa 10-15 Minuten ruhen lassen, bevor du sie aufschneidest.
10. Das Lammfleisch in Scheiben schneiden und mit den Beilagen servieren.

Kommentiert [RK1]: