

Beinscheiben vom Lamm

[Ossobuco di agnello]



Zutaten für 5-6 Personen:

5 Lammhaxen, vom Metzger
in je drei Scheiben geschnitten
3 EL Mehl
1/2 TL Cayennepfeffer
3 EL Olivenöl
400 ml Lammfond
2 TL Gemüsebrühpulver
75 ml trockener Weißwein
3 Karotten
2 dünne Scheiben Sellerie
1 Lauch
1 EL Tomatenmark
1 unbehandelte Zitrone
1-2 Knoblauchzehen
15 Salbeiblätter
3-5 Rosmarinzwige

1. Backofen auf 180°
vorheizen.
2. Die Lammhaxen-
scheiben sauber putzen,
dabei besonders auf
Knochensplitter achten.
Die Lammhaxen seitlich
einschneiden, damit sie
sich nicht wölben. Mehl
mit Cayennepfeffer
mischen, Lammhaxen
darin wenden, abklopfen.
3. In einer sehr großen
Pfanne die Lammhaxen in
2-3 EL Olivenöl portions-
weise anbraten, ca. 2 min
auf jeder Seite, dann
kräftig salzen und pfeffern.
4. Die Lammhaxen in
einen Bräter geben. 150
ml Lammfond angießen
und die Haxen 60 min im
Backofen schmoren.

5. Gemüse (Sellerie,
Karotten, Lauch) putzen
und würfeln. Lauch in
Halbringe schneiden.
Alles in Olivenöl anbraten,
Tomatenmark mitlaufen
lassen. Weißwein auf die
Hälfte einreduzieren, zum
restlichen Lammfond
gießen, 2 TL Gemüse-
pulver einrühren und das
Gemüse damit ablö-
schen. Alles im Bräter
verteilen und weitere 70
min bei 160° schmoren.
6. Knoblauch, Petersilie
und Salbeiblätter sowie
etwas Zitronenschale fein
hacken. Rosmarinzwige
ganz lassen. Über die
Lammhaxen verteilen
und nochmals eine halbe
Stunde schmoren, insge-

samt also ca. 160 Minuten.
7. Nach Gusto den Rosma-
rin entfernen und den
Schmorsud passieren
sowie nochmals abschme-
cken. Oder alles - ohne
passieren - im Bräter am
Tisch servieren.

Hinweise:

Beilagenvorschlag: kleine
Rosmarinkartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45
min, Gesamtzeit ca. 190 min,
Hauptspeisen, Fleisch,
Lamm, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.02.2017