

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
100 ml trockener Weißwein
3 Karotten
2 dünne Scheiben Sellerie
1 Lauch
1 EL Tomatenmark
1 unbehandelte Zitrone
1-2 Knoblauchzehen
15 Salbeiblätter
1 Handvoll frische Petersilie
4 Rosmarinzwige

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Lammhaxenscheiben 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 portionsweise 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 Gemüsepulver einrühren und das Gemüse damit ablöschen. 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 Rosmarin entfernen und den Schmorsud passieren sowie nochmals abschmecken. Oder alles - ohne passieren - im Bräter am Tisch servieren.

Hinweise:

Beilagenvorschlag: kleine Rosmarinkartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 210 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.12.2024