

Lammschulter in Rotwein geschmort



Zutaten für 6-8 Personen:

2-3 kg Lammschulter oder Lammkeule (mit Knochen)
Olivenöl
Salz
6-8 Knoblauchzehen
750 ml Rotwein
1 Dose gehackte Tomaten
2 Fleischtomaten
3 Karotten
2 Gemüsezwiebeln
zwei Zweige Rosmarin
einige Zweige frischer Thymian
3 Lorbeerblätter
6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
2 geh. TL Speisestärke
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 175° vorheizen.
2. Zwiebeln und Karotten schälen, Sellerie putzen, Tomaten waschen. Alles in Abschnitte teilen. Knoblauchzehen schälen und in Stifte schneiden.
3. Lammschulter mit Olivenöl einpinseln, salzen. Mit den Knoblauchstiften spicken. In einen großen Bräter geben, mit dem Gemüse und den gehackten Tomaten umlegen und den Rotwein angießen.
4. Bei 175° und geschlossenem Deckel ca 3 1/2 Stunden schmoren. Nach

etwa 2 1/2 Stunden die Gewürze zugeben.

5. Danach das Fleisch warm stellen, die Sauce abpassieren, gut einköcheln, mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce und Braten in den Bräter zurückgeben und etwa 30 min weiter garen.

6. Im Bräter am Tisch servieren, wenn möglich gut warm halten.

Hinweise:

Es ist wichtig, die Temperatur nicht zu stark einzustellen und bei geschlossenem Deckel zu schmoren.

Das Bild zeigt eine Realisierung mit einer Lammkeule.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 270 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023