

Rezept Lammschulter

Zutaten:

1,5 kg Lammschulter mit Knochen
80 g Butter
3 Karotten
2 Petersilienwurzeln
3 Knoblauchzehen
4 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
2 Lorbeerblätter
5 Zweige frischer Thymian
100 ml kräftiger Rotwein
100 ml Portwein
100 ml Tomatensaft
Salz
Pfeffer
Zucker
Tomatenmark
Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse waschen, putzen und kleine Würfel schneiden (von Lauch nur die weißen Stangen verwenden), Knoblauch fein hacken, Tomaten aus der Dose klein schneiden.

Lammschulter waschen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lammschulter rundherum schön anbräunen. Lammschulter wieder herausnehmen und Öl abgießen.

Frischen Öl nachgießen, Gemüse andünsten, mit Wein und Tomatensaft ablöschen.

Salzen, pfeffern, etwas Tomatenmark und eine Prise Zucker einrühren, Thymianzweige und Lorbeerblätter dazu und alles einmal aufkochen lassen.

Lammschulter in den Bräter legen, noch einmal salzen und pfeffern, dann Gemüse mit der Flüssigkeit darüber gießen, Deckel auflegen, im vorgeheizten Backofen bei 140°C 1 Stunde schmoren.

Fleisch sollte ganz weich sein und sich fast allein vom Knochen lösen.

Zurück zu den Fleischrezepten