Nah&Frisch



Von Johanna Alessio | Professional

Lamm in Wurzelsauce

Hauptspeise | Fleischgerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Wurzelwerk, die Schalotten und die Knoblauchzehe klein würfeln. Fleisch salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. Portionsweise in heißem Öl anbraten, aus dem Fett nehmen. Etwas Butter in die Pfanne geben, das Gemüse darin anbraten. Die Gewürze und das Paradeismark dazugeben, kurz durchrösten und mit etwas Wein aufgießen. Fleisch auf das Gemüse legen und zugedeckt eineinhalb Stunden bei Mittelhitze braundünsten. Nach und nach mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und nochmals erhitzen. Eventuell noch etwas einkochen lassen. Dazu serviert man Bandnudeln oder Erdäpfelstrudel.

Zutaten

- 1,5 kg Lammhaxen (in Scheiben schneiden lassen, wie für Ossobuco)
- 15 dag Karotten
- 5 dag Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 dag geschälte Paradeiser aus der Dose
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Öl
- Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Paradeismark
- ¼ l kräftiger Rotwein