

Gerhardts Rezept des Monats

Lammhaxe in Burgunder geschmort

Zubereitung

1. Die Lammhaxen salzen und pfeffern.
2. In Öl von allen Seiten anbraten.
3. Die Karotten, Petersilienwurzeln, Schalotten und Knoblauchzehen dazu geben und mitbraten.
4. Das Tomatenmark kurz mitrösten.
5. Mit dem Spätburgunder und dem Lammfond ablöschen. Eventuell etwas Wasser zugeben, so dass die Haxen bedeckt sind.
6. Die frischen und getrockneten Kräuter hinzufügen.
7. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
8. Die Haxen aus dem Fond nehmen und warm stellen.
9. Den Fond durch ein Sieb passieren und entfetten. Anschließend etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Gegebenenfalls mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

Zutaten für 4 Personen

4 Lammhaxen
100 g Karotten, gewürfelt
100 g Petersilienwurzeln, gewürfelt
100 g Schalotten, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gewürfelt
2 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei
2 Lorbeerblätter
500 ml Spätburgunder
250 ml Lammfond (Glas)
Öl
Stärkepulver
Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Der Schmorvorgang intensiviert das Aroma des Fleisches. Der Knoblauch und die frischen Kräuter sorgen zusätzlich für ein feinherbes Geschmacksbild. Gerbstoffbetonte Rotweine der Rebsorte Spätburgunder oder Regent sind besonders gut geeignete Speisebegleiter.

