

Geschmorter Lammschlögel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Lammschlögel,
ca. 1,2 kg ausgelöst
200g Wurzelgemüse
(Karotten, Lauch, Sellerie)
Knoblauch
(je nach Geschmack)
40 g Zwiebel
1/4l Rotwein
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Rosmarin,
Thymian

Geschmorter Lammschlögel

1. Zubereitung

Lammschlögel mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf von beiden Seiten anbraten und anschließend herausnehmen.

Wurzelwerk, Zwiebel und Knoblauch im Schmortopf rösten, mit Rotwein ablöschen und etwa zur Hälfte reduzieren lassen.

Anschließend mit Suppe oder Wasser aufgießen, Fleisch dazugeben ebenso wie den restlichen Rotwein und Thymian.

Langsam im Rohr für ca. 1 ½ Stunden bei 150 °C garen lassen.

Fleisch herausnehmen, Sauce mixen, mit Butter binden, abschmecken und servieren.

TIPP: Als Sättigungsbeilage empfehlen wir Kartoffelgratin, Serviettenknödel oder Polentataler.