

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Geschmorte Lammhaxen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin

Zutaten für 4 Personen

4 Lammhaxen (je ca. 400 g)
4 Knoblauchzehen
1 grosses Rüebli
½ Sellerie
1 grosse Zwiebel
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz (vorzugsweise Gewürzsalz von Robert Speth)
Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 TL Tomatenmark
4 dl Rotwein
4 dl Lammfond (oder Kalbsfond)

Zubereitung

Rüebli, Sellerie und Zwiebeln in ganz kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Knoblauch zerquetschen. Lammhaxen würzen und im Olivenöl anbraten. Herausheben und zur Seite stellen.

Gemüse andünsten, Tomatenmark dazugeben und kurz weiterrösten. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Rosmarin und Thymianzweige begeben und aufkochen lassen.

Haxen begeben und 2 – 2 ½ Stunden im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schmoren lassen.

E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)