

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.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 Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Tomatenmark
- 4 dl Rotwein
- 4 dl Lammfond (oder Kalbsfond) hausgemacht aus Stephan's Metz'g

STEPHAN'S METZ`E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

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☺!

Ostern feiern mit Lammfleisch!

Wir empfehlen Lammhaxen, gewürzt mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin.