

Lammhaxen

500 g Lammhaxen

1 Esslöffel Bratbutter

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1/2 Lauch

etwas Sellerie

1 Rüebli

2 dl Rotwein

8 dl brauner Fleischfond/Bouillon

1 Teelöffel Paprika

wenig Salz und Pfeffer

Thymian, Rosmarin

Haxen in Bratbutter ringsum gut anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Knoblauch, Zwiebel und Gemüse klein schneiden und in derselben Pfanne andünsten, mit Rotwein ablöschen und ein wenig einkochen. Fleischfond/Bouillon zugeben, mit Paprika, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Aufkochen, Haxen wieder zugeben und für ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren. (Haxen sollten während des Schmorens vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein)

Fleisch kurz aus Flüssigkeit nehmen, Sauce fein pürieren, evtl. abbinden, Fleisch wieder zugeben und anrichten.

