

LAMMHAXEN MIT GEWÜRZEN LANGSAM IM OFEN GESCHMORT

Familien Rezept

Rezept

1. Die Chili halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, gemeinsam mit dem Paprikapulver, Oregano, Kreuzkümmel, Zimtstangen, gepressten Knoblauch, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer mit dem gewaschenen und trocken getupften Fleisch in einen großen Gefrierbeutel geben und über Nacht in den Kühlschrank legen
2. Den Ofen auf 160°C vorheizen
3. Einen Bräter auf dem Herd erwärmen, die Haxen in Öl darin rundherum anbraten, herausnehmen und die Marinade aus dem Gefrierbeutel, die in Scheiben geschnittenen Karotten und Zwiebeln und die Lorbeerblätter anbraten
4. Das Fleisch auf das Gemüse legen, mit dem Wein ablöschen, den Bratensatz ablösen, aufkochen und etwas köcheln lassen
5. Den Fond hinzugeben, aufkochen und den offenen Bräter für 3 Stunden in den Ofen schieben. Hin und wieder das Fleisch begießen
6. Etwas von der Bratenflüssigkeit abschöpfen, entfetten und leicht binden
7. Das Fleisch mit der Minze bestreuen, mit dem Gemüse und mit Püree servieren

Zutaten

- 4 Lammhaxen
- Olivenöl
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Flasche trockener kräftiger Rotwein
- 0,5 L Hühnerfond
- Minzblätter
- 2 grüne Chilischoten
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 halbierte Zimtstangen
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Geräte

- 1 Bräter
- 1 Schneidebrett
- 1 großes Messer
- 1 Mörser
- 1 großer Gefrierbeutel