Geschmorte Lammhaxe

Die geschmorte Lammhaxe braucht etwas Zeit, schmeckt aber dafür umso besser. Hat man das köstliche Fleisch-Rezept einmal probiert, kocht man es gerne wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

4 Stk.	Lammhaxen (Vorderhaxen)
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Petersilienwurzel
0.5 Stk.	Lauch
1 Stk.	Sellerie (kleines Stück)
500 ml	Rotwein
500 ml	Rinderfond
2 Stk.	Lorbeerblätter
6 Stk.	schwarze Pfefferkörner
0.5 Bündel	Blattpetersilie
	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für die **geschmorte Lammhaxe** die Zwiebel, Lauch, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Stücke zerschneiden.

2. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Lammhaxen rundum anbraten bis sie eine schöne Farbe annehmen, danach herausnehmen.

3. Noch etwas Butterschmalz zum Bratenfond geben und das zerkleinerte Gemüse anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

4. Die Haxen hinzugeben und mit der Rinderbrühe und restlichem Rotwein aufgießen. Die gehackte Petersilie, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Ober-/Unterhitze zirka 150 Minuten schmoren lassen.

Tipp

Zur geschmorten Lammhaxe schmeckt Rotkraut, gedämpftes Gemüse und Erdäpfelknödeln.