Lammeintopf-Lancashire Hotpot

Mit dem Rezept für einen Lammeintopf – Lancashire Hotpot lässt sich ein Festtagsschmaus zubereiten, der Lammliebhaber begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

2 Stk.	Kartoffeln (groß)
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
1 kg	Lammfleisch (von der Schulter)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Rapsöl
1 TL	Thymian (getrocknet)
2 Stk.	Lorbeerblätter
240 ml	Wasser
240 ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

1. Für den **Lammeintopf – Lancashire Hotpot** als Erstes den Backofen auf 175° vorheizen.

2. Danach die Kartoffeln schälen und in etwa einen zentimeterdicke Scheiben schneiden. Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und die Kartoffeln hineinlegen und beiseite stellen. Jetzt Karotten, Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Würfel hacken. Nun das Lamm mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Lamm hineingeben und für etwa sechs bis acht

Minuten darin von allen Seiten anbraten, bis das Fleisch schön gebräunt ist. Das Lamm herausnehmen, auf einen Teller geben und beiseite stellen.

4. Die Hitze in der Pfanne reduzieren und die Zwiebeln und die Karotten hineingeben, für etwa fünf Minuten anbraten. Falls nötig etwas Öl zugeben, damit das Gemüse nicht anbrennt. Anschließend Knoblauch und Thymian zugeben und gut verrühren. Nach etwa einer Minute das Lamm erneut zufügen und für etwa zwei Minuten köcheln lassen. Als Nächstes alles in eine Kasserolle übertragen. Wasser und Lorbeerblätter zugeben und umrühren. Anschließend die Kartoffeln auf dem Lamm verteilen und die Brühe darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Deckel abdecken. Die Kasserolle für etwa eine Stunde auf die mittlere Schiene des Ofens stellen.

5. Währenddessen überprüfen, dass genug Flüssigkeit vorhanden ist, wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgeben. Jetzt die Temperatur auf 230° erhöhen und alles für weitere fünfzehn bis zwanzig Minuten backen lassen. Herausnehmen, wenn die Kartoffeln leicht bräunlich sind. Den Deckel abnehmen und den Braten für etwa fünf Minuten ruhen lassen. Dann gleich servieren.

Tipp

Als Variante lässt sich der Lammeintopf – Lancashire Hotpot statt mit Kartoffeln auch mit Kürbis zubereiten. Da sich der Eintopf nach der Vorbereitung praktisch von selbst kocht, ist er sehr gut geeignet, wenn Gäste kommen.