

● Geschmorte Lammhaxen mit ZWIEBEL BROMBEER CHUTNEY

1 kg Lammhaxen, -schulter o. -rücken
mit Knochen, am besten schon vom
Metzger in ca. 5-7 cm große Würfel
teilen. Rückenstücke in einzelne
Koteletts schneiden.

2-3 EL Olivenöl

4 geschälte Knoblauchzehen

4 Rosmarinzweige

4 Salbeizweige

400 ml Weißwein

Meersalz, schwarzer Pfeffer a.d.Mühle

1 Glas ZWIEBEL BROMBEER CHUTNEY



Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, das Lammfleisch darin von allen
Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen leicht quetschen, zusammen mit den
Kräutern zum Fleisch geben, salzen und pfeffern. Mit einem Schuss Weißwein
ablöschen, zugedeckt fast vollständig einkochen, wieder mit Weißwein
ablöschen. Ungefähr 1 Stunde lang wiederholen. Sobald der Wein ver-
braucht ist stattdessen Wasser verwenden. Gegen Ende, wenn das
Lammfleisch weich geschmort ist, noch einen kleinen Schluck Flüssigkeit
zugeben, so dass eine intensive Sauce entsteht. Das geschmorte Fleisch
anrichten und mit den Kräutern dekorieren. Dazu passen Ofenkartoffeln oder
ein Kartoffelgratin und unser Zwiebelchutney, dies können Sie kalt und warm
mit einem gemischten Salat servieren.