

Rezept Geschmortes Lamm - Karoo Lamb – mit Seasoning for green veg & lamb

NR: 12 Fleisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 2 Std

Zutaten:

4 Zwiebeln
4 Karotten
2 Stangen Lauch
2 Stangensellerie
2 frische Lorbeerblätter
Öl
100 g Tomatenmark
50 g Rohrzucker
800 ml Rindsbouillon
800 ml Rotwein
4 Lammhaxen à ca. 400 g
2 TL Seasoning for green veg & lamb



Zubereitung:

- Ofen auf 160° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Zwiebeln und das Gemüse in grobe Würfel schneiden.
- Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl in einem Bräter anbraten. Die Zwiebeln und das Gemüse begeben und mitrösten. Das Tomatenpüree hinzufügen und mitrösten. Den Puderzucker begeben und leicht karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einreduzieren. Rindsbouillon und Lorbeerblätter begeben
- Die Haxen zugedeckt für 3 Stunden im Ofen garen.
- Wenn das Fleisch vom Kochen fällt, ist die Haxe gar.
- Das Gemüse absieben und in einer separaten Schüssel servieren.
- Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren, die Haxe damit glasieren.
- abschmecken und servieren.

Dazu passen Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln oder ein Bushveld Reis (Rezept bei Gewürz Nr. 13)

E Guetä!