



Lammherz geschmort

Das Lammherz kann, in Stücke geschnitten, nur kurz gebraten werden und wird dann schön weich und zart (siehe da). Es kann aber auch geschmort werden, mit Rotwein, Bouillon, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer und Nelken. Es wird nicht so saftig wie in der kurzgebratenen Version, dafür überzeugt es mit einem kräftigen und runden Geschmack, wie er eben für Schmorgerichte typisch ist. Zäh wird es auch nicht, es ist weich, gut im Biss und frei von Fasern. Auf jeden Fall ein herzhafter Genuss. Ein einfaches Gericht, aber es muss gut 2 Stunden geschmort werden. Das Herz kann kurz gebraten, oder lange geschmort werden, liegt zu Zubereitungsart irgendwo dazwischen, ist vermutlich eher zähes Fleisch zu erwarten.

Zutaten

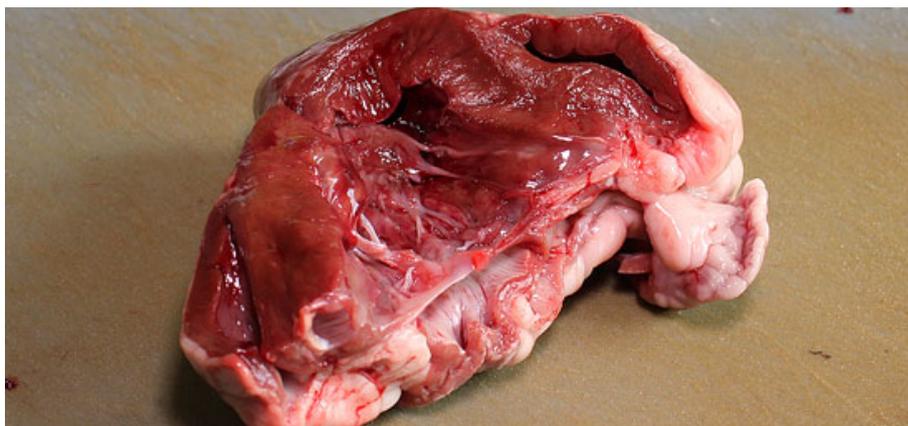
- 1 Lammherz ca. 160g
- 1 Rüebli
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Nelken
- 1dl kräftiger Rotwein, z.B. Merlot
- 2dl Rindsbouillon
- Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

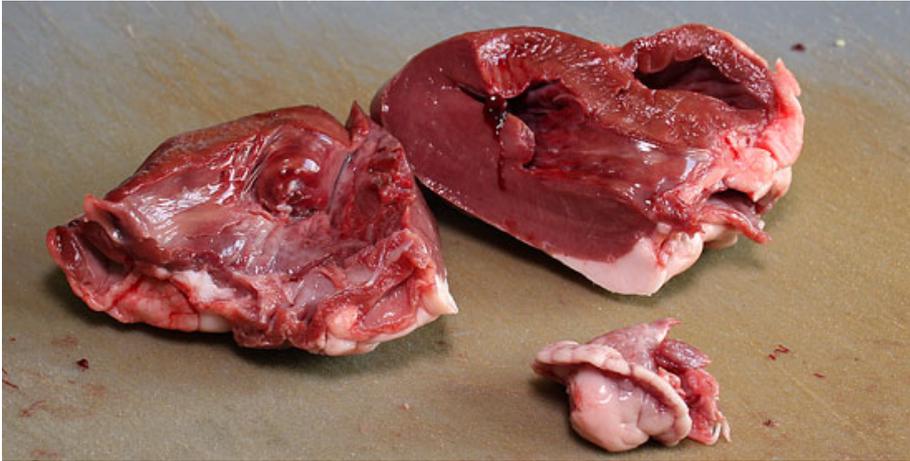
Das Lammherz in zwei Stücke schneiden. Die feinen Fasern und Adernreste (Parüren) am oberen Teil herausschneiden und beiseite legen. Die Fettschicht auf der Aussenseite des Herzes unbedingt dranlassen, sie gibt Saft beim Schmoren.

Rüebli klein würfeln, Zwiebel zu dünnen Streifen schneiden.

Zuerst Parüren in Bratbutter ein paar Minuten rösten und aus der Pfanne nehmen. Die beiden Herzstücke ringsum kräftig anbraten. Rübeli und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten. Rotwein zugeben und leicht einkochen lassen. Bouillon dazugießen, Lorbeerblatt und Nelken zugeben. Mit wenig Pfeffer würzen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen, dabei Herzstücke 3-4 mal wenden.



Das Herz ist meistens schon aufgeschnitten. Der Veterinär prüft am Herzen die Gesundheit des Tieres.



Lammherz pariert



Parüren anbraten



