



Lammhaxe mit Tropea-Zwiebel geschmort

Lammhaxen gibt es von den Vorder- und Hinterläufen. Die Letzeren, wie in diesem Rezept verwendet, sind deutlich fleischiger. Sie schliessen sich am Gigot an und enthalten reichlich Bindegewebe, ein ideales Stück zum Schmoren. Das kann im Ofen geschehen, oder in einer zugedeckten Pfanne auf dem Herd. Die Haxen hab ich nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt, keine Marinade, denn so kommt der feine würzige Fleischgeschmack schön zur Geltung.

Ich habe sie mit ordentlich viel grob geschnittener Tropea-Zwiebel geschmort. Dazu nur wenige weitere Zutaten: Rotwein, Knoblauch, Lorbeer und Bouillon. Die milden Tropea-Zwiebeln nehmen während der langen Schmorzeit eine schon fast sämige Konsistenz an. Da wäre es schade, wenn die geschmeidige Sauce zusätzlich mit Maisstärke oder ähnlichem gebunden würde.

Dazu habe ich eine Rösti aus jungen Kartoffeln gebraten, gespickt mit ein paar grob gehackten Nadeln von frischem Rosmarin.

Zutaten (1 Portion)

- 1 Lammhaxe (440g, inkl. Knochen)
- 1 Tropea-Zwiebel (300g)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 1.5dl leichter Rotwein
- 1.5dl Hühnerbouillon
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Lammhaxe 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Ofen nehmen. Zurückhaltend mit Salz

und Pfeffer würzen. Ringsum in Bratbutter anbraten. Haxe aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel in lange, grobe Spalten (ca. 1cm breit) schneiden. Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die Zwiebel kräftig andünsten (ca. 5 Minuten), sie sollte dabei leichte Bratspuren zeigen. Mit Rotwein ablöschen, Knoblauch grob hacken und zusammen mit den Lorbeerblättern zugeben. Wein auf etwa einen Drittel einkochen. Bouillon zugeben und leicht pfeffern, kurz aufkochen, Haxe darauflegen und zugedeckt rund 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren. Die Sauce sollte dabei immer nur leicht blubbern. Während dem Schmoren Haxe 3-4 Mal wenden. Die Haxe ist gar, wenn das Fleisch fast von selbst vom Knochen fällt.







