



Lammhaxe alla Ossobucco

Zutaten

- 1,2 kg Lammhaxe
- 3 EL Mehl
- 250 g Möhren
- 250 g Sellerieknollen
- 150 g Champignons, frisch
- 100 g Tomaten
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g HERTA Bacon Würfel
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 750 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 10 Stängel Petersilie
- 5 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 2 EL Speisestärke
- etwas Paprikapulver
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Lammhaxe vom Metzger in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden lassen. Scheiben waschen und trocken tupfen. Kräftig mit Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen.
3. Möhren und Sellerieknollen putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden.
4. In einem Schmortopf oder Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Lammhaxenscheiben darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. HERTA Bacon Würfel in den Bräter geben und anschwitzen. Tomatenmark darin rösten, das Gemüse zugeben und mitanschwitzen. Die Lammhaxen wieder hineinlegen.
5. Mit Rotwein ablöschen. 500 ml Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Rinder Brühe darin auflösen. Petersilie, Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und in den Topf geben. Zugedeckt im Backofen ca. 45 Min. schmoren. Dann die Tomatenspalten zugeben und weitere 60 Min. schmoren. Evtl. während des Schmorvorgangs ab und zu noch etwas Wasser zugießen, falls die Flüssigkeit verdampft.
6. Nach Ende des Schmorvorgangs das Fleisch und die Kräuterzweige herausnehmen. Die Sauce nach Belieben pürieren oder das Gemüse ganz lassen und den Fond mit Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Dazu schmecken Nudeln und
Krautsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	743 kcal
Fett	43 g
Protein	53 g

🕒 140 Minuten

⊕ 4 Portionen