



Lammhaxen geschmort

Zutaten für 4 Portionen

1 Stück Zwiebel
2 Stück Karotten
½ Stange Lauch
¼ Knolle Sellerie (ca. 50g)
1 Zehe Knoblauch

6 Stück **Wörlein´s Altmühltaler
Lamm Haxen**

Salz und Pfeffer
Senf
Rosmarin
Thymian

Zubereitung

Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauch
grob zerteilen und in Butter andünsten

mit Salz, Pfeffer, Senf, Rosmarin,
Thymian einreiben
von allen Seiten anbraten bis leicht
gebräunt

Wurzelgemüse in einen Bräter geben, Lammhaxen darauf legen und mit Wasser
aufgießen bis die Haxen $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt sind

Die Haxen im Ofen bei 150°C Umluft 2 Stunden garen
Die Lammhaxen alle 30 Minuten wenden

Die Haxen herausnehmen, das Wurzelgemüse ab sieben und die Flüssigkeit
auffangen. Diese kann mit etwas Stärke oder dunklen Soßenbinder gebunden und
mit Salz, Pfeffer abgeschmeckt werden.

Dazu passen Kartoffelknödel und Speckbohnen mit **Wörlein´s Bauch
weichgeräuchert.**

Tipp: Die Soße mit etwas Portwein abschmecken.

Guten Appetit!