

Geschmorte Lammschulter

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1, 2 kg Lammschulter ohne Knochen
2 Knoblauchzehen
1 Bund Salbei
200 g Möhren
150 g Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel
400 ml Rotwein
4 EL Öl
2 EL Tomatenmark
1 EL Speisestärke
Salz + Pfeffer
Küchengarn

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 50 Minuten



Den Backofen zunächst auf 200°C vorheizen.

Die Lammschulter von überflüssigem Fett und Sehnen befreien.

Den Salbei waschen und trocken schütteln. Dann die Blättchen fein hacken.

Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Salbei und Knoblauch anschließend gut miteinander vermischen.

Die Zwiebel würfeln, Staudensellerie und Möhren in Stücke schneiden.

Die Lammschulter auseinander klappen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Knoblauch-Salbei-Mischung füllen.

Die Schulter danach stramm zusammenrollen und mit Küchengarn zubinden.

4 EL Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen und die Schulter darin rundum gut anbraten. Das Gemüse zugeben und 5 Min. mitschmoren.

Das Tomatenmark unterrühren und dann mit dem Rotwein ablöschen.

Die Schulter nun in den Ofen geben und ca. 50 Min. garen.

Die Lammschulter nach der Garzeit aus dem Topf nehmen und die Sauce einmal aufkochen. Danach 3 EL Stärke in Wasser einrühren und die Sauce damit binden.

Zum Schluss die Lammschulter in Scheiben schneiden und z.B. mit Semmel- oder Serviettenknödel servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!