

## Lamm Haxe

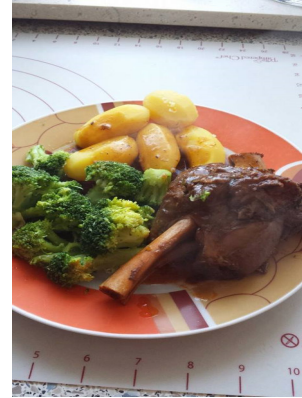
mit Salzkartoffeln und Brokkoli

Leider ohne Bilder von der Zubereitung

Das Rezept ist super einfach das Ergebnis super fein, zart und lecker!

### Zutaten:

**2 - 3 Lamm Haxen**  
**3 Karotten**  
**3 kleine Zwiebeln**  
**1/2 Stange Lauch**  
**3 Knoblauchzehen**  
**100g Sellerie**  
**2EL Tomatenmark**  
**500ml Gemüsebrühe**  
**100ml Rotwein**  
**2 EL Speiseöl zum braten**  
**einen Zweig Rosmarin**  
**Salz, Pfeffer, Chili**



So funktioniert es!

Gemüse putzen, grob zerkleinern und mit dem Zweig Rosmarin und in den Ofenmeister geben  
 Lammhaxen mit Salz Pfeffer und etwas Chili würzen, nebeneinander auf das Gemüse in den Ofenmeister legen.

Mit Deckel in den vorgeizten Backofen, mittlere Schiene 230C°

In einem Topf etwas Öl erhitzen und darin 2EL Tomatenmark stark bräunen.

Mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen und mit ca. 500ml Brühe aufgießen.

Diese schön dunkle Soße nach 35 Minuten über das Fleisch in den Ofenmeister geben.

Die Haxen sind jetzt fast bis zur Hälfte in der Soße.

Deckel wieder aufsetzen und für weiter 50 Minuten bei 200C° schmoren.

Jetzt sind die Haxen fast ganz bedeckt, da das Gemüse verkocht ist

Das Gemüse durch ein Sieb abgießen und die Soße in einem Topf nochmal aufkochen.

Ich habe die Soße mit etwas Speisestärke gebunden.

Nachwürzen war nicht notwendig

Je nach Geschmack kann aber mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Guten Appetit!

**Guten Appetit!**