

OSSO BUCCO VOM LAMM

8 Scheiben Lammhaxe
(ca.4cm dick)

3 Eßl. Olivenöl

5 Knoblauchzehen

2 Eßl. Tomatenmark

fr. gem. Pfeffer

1 große Zwiebel

1/ 2 l Rotwein

4 Stiele Rosmarin

3 Stiele Thymian

Das Lammfleisch von dicken Fettstücken befreien und in dem Olivenöl von beiden Seiten gut anbraten.

Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Tomatenmark kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen und wieder einkochen lassen um einen schönen Saucenfond zu erhalten, noch mindestens ein weiteres Mal wiederholen und danach das Fleisch wieder hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter hinzugeben und mit Rotwein angießen, bis alles bedeckt ist.

Topf mit Deckel abdecken und ca 3 Std. bei zuerst 180 ° später 160 ° im Backofen langsam garen lassen.

Nach Ende der Garzeit, das Fleisch herausnehmen, die Sauc durchsieben und einkochen lassen.

Das Fleisch mit etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passt Risotto und Bohnen.