

Lammstelze mit buntem Gemüse

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 2:000 h

• **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Die Lammstelze, das Gemüse und die rustikalen Majorankartoffeln werden zusammen in einem Bräter zubereitet und sind unvergleichlich harmonisch.

Zutaten

- Für die Lammstelzen.
- 4 frische Lammstelzen/ Hinterhaxen ca. 800 g schwer
- 1 Gläschen brauner Lammfond aus dem Supermarkt
- 1 El gehackten, frischen Thymian, Majoran, Rosmarin
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 2 - 3 El Olivenöl zum Braten
- Für das bunte Gemüse:
- 100 g ganze Frühlingsmöhren, mit Kraut, geputzt
- 150 g weiße Rübchen oder Kohlrabi in Spalten
- 100 g gleichmäßig kleine Schalotten
- 150 g Prinzessbohnen / Bobbybohnen
- 150 g kleine, weiße Champignons
- 400 g frische, neue Kartoffeln / Drillinge / festkochend, halbiert

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Lammstelzen ev. noch etwas parieren, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

Schritt4

In einem ausreichend großen Bräter mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Zunächst bei nur 140° C für 70 - 80 min. in den vorgeheizten Backofen schieben,

Schritt5

Recht langsam schmoren, braisieren, zwischendurch immer wieder etwas von dem Lammfond angießen.

Schritt6

In der Zwischenzeit das Gemüse:

Schritt7

Kleine Frühlingsmöhren putzen, waschen und in gleichmäßig große Stücke (3 - 4 cm) schneiden.

Schritt8

Ebenso die Rübchen, bzw. die Kohlräbchen in grobe Spalten schneiden. Die Schalotten pellen, ev. halbieren, die Champignons im Ganzen lassen.

Schritt9

Die Böhnchen putzen, fädeln, Spitzen abschneiden. Kurz für

Schritt10

3 - 4 min. in Salzwasser "blanchieren", abkühlen lassen.

Schritt11

Die Drillinge gut waschen und mit der Schale länglich halbieren.

Schritt12

Die Schnittstelle salzen, pfeffern und mit frischem, gehacktem Majoran bestreuen.

Schritt13

Ca. 40 - 45 min. bevor die Lammstelzen weich geschmort sind,

Schritt14

(Insgesamt etwa 100 - 120 min. kann so eine "butterweiche Lammstelze" schon dauern) füge ich die Kartoffeln hinzu.

Schritt15

Im Weiteren, zeitversetzt, das restliche Gemüse, für ca. 30 min.

Schritt16

Rustikal, in einem Bräter gegart erhält alles einen unvergleichlich - harmonischen Geschmack.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Majorankartoffeln herausnehmen und separat servieren.

Schritt19

Das Schmorgemüse mit einer Schaumkelle entnehmen und auf einer vorgewärmten Platte oder eben Tellern anrichten.

Schritt20

Die Lammstelzen obenauf setzen, kurz warm stellen.

Schritt21

Den Bratensatz mit dem restlichen, braunem Fond angießen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke sämig binden. Die Lammstelzen leicht nappieren, überziehen.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** gemüse, kartoffeln, lammfleisch, majoran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammstelze-mit-buntem-gemuese/>