Mediterran gefüllte Lammschulter, im Römertopf geschmort

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Voller Aromen

Zutaten

- 1,5 kg, Lammschulter, küchenfertig ausgelöst (Erledigt sicherlich Ihr Metzger)
- (Mit klein gehackten Knochen und Abschnitten)
- 2 Zwiebeln in groben Würfeln
- Gekonntgekocht Genueser Pesto oder aus dem Supermarkt
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl, in der Länge halbiert
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 kleine rote Chilischote, fein gewürfelt
- 2 Rosmarinzweige, gezupft, gehackt
- 1 Tl Tomatenmark
- Abrieb 1 Zitrone
- 200 ml Weißwein
- 300 ml Lammfond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Die Vorbereitung:
- Die Lammschulter ev. noch etwas parieren, das Fett, die Abschnitte grob schneiden, die Knochen klein hacken (Lassen sie das den Metzger machen)
- Die dicke Fleischpartie wagerecht einschneiden, so dass sie sich zu einer größeren Fläche aufklappen lässt.
- Innen und außen salzen und pfeffern und mit dem Pesto einstreichen. Den Knoblauch, die Chiliwürfel, Rosmarin und Zitronenabrieb darüber streuen und in der Mitte die halbierten Tomaten dicht an dicht verteilen, aufrollen und mit Küchengarn binden.
- Der Ansatz:
- In heißem Olivenöl von allen Seiten bei starker Hitze anbraten, zunächst heraus nehmen.
- Die Knochen und Fleischabschnitte ebenfalls scharf anbraten, das Tomatenmark und die groben Zwiebeln mit anschwitzen, Farbe nehmen lassen, das kann 10 min. dauern. Mit dem Weißwein und Lammfond aufgießen, aufkochen lassen. In den Römertopf geben, Lorbeer zufügen und die Lammschulter obenauf legen.

- Bei 160° C auf der 2. Schiene für 90 min. schmoren, garen, dabei ab und zu mit dem Fond begießen.
- Danach heraus nehmen, prüfen-anschneiden und im abgeschalteten Backofen in Alufolie warm halten, ausruhen.
- Den Schmorfond in eine Casserole passieren, etwas abstehen lassen, entfetten, dann auf die Hälfte einkochen, ev. leicht mit angerührter Speisestärke sämig binden, nachschmecken.
- Anrichtevorschlag:
- In dicken Scheiben geschnitten auf vorgewärmten Tellern mit etwas Sauce anrichten, den Rest extra reichen.
- Dazu schmecken z. b. Rosmarin Kartoffeln, Kartoffelgratin, Bäckerin Kartoffeln, Ratatouille, Tomaten oder Böhnchen.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Rezeptart: Lammfleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterran-gefuellte-lammschulter-im-roemertopf-geschmort/