



Provençalische Lammhaxen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Lecker, alles aus einem Topf, im eigenen Saft geschort.

Zutaten

- 4 frische Lamm Hinterhaxe, pariert
- Frische provençalische Kräuter nach Marktlage z.B.:
- 1 Kräuterstreußchen aus:
- Estragon, Thymian, Majoran, Rosmarin.
- Frischen Knoblauch, Meersalz und gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- 1/4 l trockener Rotwein
- 500 g kleine Kartoffeln / Drillinge
- 15 - 20 gleichmäßig große Schalotten
- 10 - 12 Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereitungen und Ansatz:

Schritt2

Die Lammhaxen ev. etwas parieren, von Sehnen und ev. Stempeln befreien, gut mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Schritt3

In Öl goldbraun anbraten, parierte Häute und Sehnen dazu geben.

Schritt4

Die Kräuter und 1 - 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen

Schritt5

(nach eigenem Geschmack) hinzufügen.

Schritt6

In den vorgeheizten Backofen bei 130 ° C).stellen.

Schritt7

Langsam bei "Niedrigtemperatur" ca. 2 - 2,5 Stunden. schmoren.

Schritt8

(Die Haxen müssen „butterweich“ und appetitlich braun glaciert sein)

Schritt9

½ Stunde vorher die kleinen, ganze Schalotten und die Drillinge hinzufügen, im eigenen Saft mit schmoren lassen. In den letzten 5 min. folgen die Kirschtomaten.

Schritt10

Die Haxen "ausstechen", prüfen, Kräutersträußchen entfernen und Schalotten und Kartoffeln entnehmen.

Schritt11

(Sie sind die Beilage, quasi der "Unterbau" auf dem die Haxen angerichtet werden)

Schritt12

Den Schmorfond mit Rotwein angießen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren. Nachschmecken, leicht mit Speisestärke binden, über die Haxen geben.

Schritt13

Als zusätzliche Beilage eignet sich:

Schritt14

Geschmorter Fenchel, Blattspinat, glacierte Rübchen, kleone glacierte ganze Möhrchen, Ratatouille usw.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** einfach, frische kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/provencealische-lammhaxen/>