

# Geschmorte Lamm-Schulter mit Ingwer-Möhren

## Für 4 Personen

1 kg Möhren	1/4 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
4-5 Knoblauchzehen	1 Lammschulter (ca. 1,5 kg)	1 EL Butterschmalz
Salz	2 Lorbeerblätter	2-3 Zweige Thymian
200 ml Lammfond	2 Zwiebeln	1 Knolle Ingwer (ca. 40 g)
300 g Kartoffeln, mehlig	3 EL Butter	4 kleine Bundmöhren mit Grün
Zucker	2 EL Milch	1 TL Mehlbutter

Eine Möhre und Sellerie putzen, in grobe Stücke schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und mit einem Messerrücken leicht andrücken. Lammschulter abspülen, trocken tupfen und salzen. Lammschulter in einem großen Schmortopf rundherum braun anbraten. Knoblauch, Möhre, Sellerie, Lauch, Lorbeer und Thymian zugeben und alles anbraten. Den Topf abdecken, dabei nicht ganz verschließen sondern einen Spalt lassen, damit Dampf entweichen kann. Die Lammschulter bei schwacher Hitze etwa 1,5 Stunden schmoren. Die Lammschulter dabei öfter wenden und mit 100 ml Lammfond oder Gemüsebrühe begießen. Übrige Möhren putzen und waschen. Etwa 3/4 der Möhren klein schneiden. Zwiebeln und Ingwer schälen und getrennt voneinander würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Klein geschnittene Möhren mit einer Zwiebel und der Hälfte Ingwer in 1 EL Butter anbraten. Kartoffelwürfel und übrige Gemüsebrühe zugeben und weich kochen. Mit Salz und Zucker würzen. Restliche Möhren in Scheiben schneiden, Bundmöhren mit Grün schälen, dabei das Grüne dran lassen. Übrige Butter erhitzen. Die zweite Zwiebel und übrigen Ingwer darin anbraten. Möhrenscheiben und Bundmöhren darin knackig dünsten, mit Salz und Zucker abschmecken. Die gegarte Möhren-Kartoffelmischung mit übriger Butter und Milch pürieren, abschmecken. Die Lammschulter aus dem Topf heben. Den Knochen auslösen. Lammschulter warm stellen. Den entstandenen Sud durch ein Sieb geben, einkochen lassen. Mit Mehlbutter binden und abschmecken. Lammschulter in Scheiben schneiden, mit Sauce, Kartoffel-Möhrenpüree und Ingwermöhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah 05. Dezember 2012