

## Lamm-Schulter im Ofen geschmort

### Für 4 Personen:

1 Lammschulter	2 Esslöffel	Olivenöl
1 Knoblauchzehe gehackt	1 Teelöffel	Rosmarinnadeln gehackt
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein trocken	200 ml Fleischbrühe	Fleischbrühe
1 Teelöffel	Rosmarin getrocknet	Pfeffer, Salz

Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, das Fett wegschneiden und etwa einen Esslöffel davon würfeln. Das Öl mit Rosmarin und der Hälfte vom Knoblauch mischen und das Fleisch damit rundherum einstreichen, dann abgedeckt über Nacht marinieren.

Zwiebel und Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Den Backofen mit einer ofenfesten Form auf 200 Grad vorheizen.

Die Würfelchen vom Lammfett in einer heißen Pfanne trocken ausbraten - und wenn sie schön braun geworden sind, die Schulter hineingeben und goldbraun anbraten, dabei nach und nach das Gemüse dazugeben und mit bräunen lassen.

Das Fleisch in den Backofen umbetten. Das Gemüse darf noch etwas weiterrösten, Tomatenmark und den Rest vom Knoblauch zufügen, nur ganz kurz mit andünsten, dann mit Rotwein und einem Teil der Brühe ablöschen und mit Pfeffer, Salz und getrocknetem Rosmarin würzen.

Kurz aufkochen lassen und alles über die Lammschulter im Ofen gießen. Etwa 60 bis 80 Minuten schmoren lassen und während der Zeit ab und zu mit dem Bratsud begießen und das Fleisch nach der halben Garzeit einmal wenden.

Nach der Garzeit den Backofen ausschalten, den Braten auf einer Servierplatte im Ofen warmhalten, bis die Soße zubereitet ist.

Für die Soße mit dem Rest der Brühe den Bratsatz loskochen, alles mit dem Stabmixer durchpürieren, wenn nötig, etwas binden, noch einmal abschmecken und zum Fleisch servieren.

Dazu passen kleine Kartoffelchen und Rotkohl.

NN am 26. März 2020