

Geschmorte Lamm-Schulter

Für 4 Personen:

1 Lammschulter	1 Knoblauch	Rapsöl
Wurzelgemüse	Zitronenschale	1 El Tomatenmark
1 El ganze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin
250 ml Rotwein	250 ml Wasser	

Öl im großen Bräter erhitzen. Die Lammschulter einschneiden und einzelne Knoblauchzehen reinstecken. Das Fleisch in den Bräter geben und von beiden Seiten mit schön viel Öl anbraten, damit eine schöne Kruste entsteht.

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse kleinschneiden.

Die Lammschulter aus dem Bräter nehmen und das Wurzelgemüse darin andünsten, das Tomatenmark dazugeben. Die Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Rosmarin rein geben und das Ganze mit Rotwein ablöschen.

Soviel Wasser dazu gießen bis das ganze Gemüse bedeckt ist. Das Fleisch hineinlegen und ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Frank Buchholz am 01. November 2021