

Unsere Rezeptempfehlung für Ihr Osterfest



Gekochte Lammschulter

Zutaten für 4 Personen :

1 Lammschulter (ca. 1,2kg o.Kn.)
2 El Öl
2-3 l Geflügelbrühe
2 festkochende Kartoffeln
1 Karotte
150g Knollensellerie
1 Zwiebel
5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
1 kl. getrocknete Chilischote
2 Knoblauchzehen geschält
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Lammschulter mit Küchengarn zusammenbinden. Das Öl in einem Schmortopf o. Bräter erhitzen und die Lammschulter darin bei mittlerer Hitze anbraten. So viel Brühe angießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Die Lammschulter knapp unter dem Siedepunkt 2 Stunden ziehen lassen. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
2. Die Kartoffeln, die Karotte, den Knollensellerie und die Zwiebel schälen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und quer in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotte schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. Den Sellerie und die Zwiebel in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden.
3. Den Piment in ein Gewürzsäckchen füllen und mit dem Lorbeerblatt, dem Thymian, der Chilischote und dem Gemüse 20 Min. vor Garzeitende in die Brühe geben. Kurz vor Ende der Garzeit Knoblauch und Zitronenschale dazugeben und einige Minuten in der Brühe ziehen lassen.
4. Die Lammschulter aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Küchengarn entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Lammschulter mit dem Gemüse und etwas Brühe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!