

# Geschmortes Lammfleisch (7 Stunden)

## Pièce d'agneau cuite 7 heures



### Zutaten für 4-6 Personen:

1 großes Stück Lammfleisch zum Schmoren (1-1,5 kg), am besten Schulter oder Keule

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 EL Olivenöl

1 Scheibe Knollensellerie

2 Gemüsezwiebeln

4 Karotten

1 Stange Lauch

4 Knoblauchzehen

frischer Rosmarin

400 ml Lammfond

1/2 Bund Petersilie

1. Gemüse putzen und würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Rosmarin waschen und trockenschütteln.

2. Alles Gemüse und den Knoblauch in einem sehr großen, backofengeeignetem Topf mit 1-2 EL Olivenöl anbraten. Herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

3. Lammfleisch waschen und trocknen. Gut salzen und pfeffern und in Olivenöl ebenfalls in dem Topf scharf anbraten.

4. Mit dem Lammfond ablöschen, angebratenes Gemüse, Knoblauch und den Rosmarin zugeben.

5. Den Topf dann offen im Backofen bei 120° 5-7 Stunden schmoren lassen. Immer mal wieder nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. Sonst Wasser oder Brühe nachgießen. Fleisch sollte von der Brühe halb bedeckt sein. Fleisch immer wieder mal umdrehen.

6. Sauce passieren und abschmecken. Lammfleisch mit Gemüse und Petersilie anrichten.

### Hinweise:

Beilagensvorschlag: Pellkartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelgratin.

Rezeptanregung und Foto sowie der Rezeptuntertitel stammen aus dem Restaurant Lei Salins in Saint-Tropez, April 2003.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 7 h, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023