



# Provençalische Lammhaxen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Lecker, alles aus einem Topf, im eigenen Saft geschort.

## Zutaten

- 4 frische Lamm Hinterhaxe, pariert
- Frische provençalische Kräuter nach Marktlage z.B.:
- 1 Kräuterstreußchen aus:
- Estragon, Thymian, Majoran, Rosmarin.
- Frischen Knoblauch, Meersalz und gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- 1/4 l trockener Rotwein
- 500 g kleine Kartoffeln / Drillinge
- 15 - 20 gleichmäßig große Schalotten
- 10 - 12 Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorbereitungen und Ansatz:

### Schritt2

Die Lammhaxen ev. etwas parieren, von Sehnen und ev. Stempeln befreien, gut mit Meersalz und Pfeffer würzen.

### Schritt3

In Öl goldbraun anbraten, parierte Häute und Sehnen dazu geben.

### Schritt4

Die Kräuter und 1 - 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen

### **Schritt5**

(nach eigenem Geschmack) hinzufügen.

### **Schritt6**

In den vorgeheizten Backofen bei 130 ° C ).stellen.

### **Schritt7**

Langsam bei "Niedrigtemperatur" ca. 2 - 2,5 Stunden. schmoren.

### **Schritt8**

(Die Haxen müssen „butterweich“ und appetitlich braun glaciert sein)

### **Schritt9**

½ Stunde vorher die kleinen, ganze Schalotten und die Drillinge hinzufügen, im eigenen Saft mit schmoren lassen. In den letzten 5 min. folgen die Kirschtomaten.

### **Schritt10**

Die Haxen "ausstechen", prüfen, Kräutersträußchen entfernen und Schalotten und Kartoffeln entnehmen.

### **Schritt11**

(Sie sind die Beilage, quasi der "Unterbau" auf dem die Haxen angerichtet werden)

### **Schritt12**

Den Schmorfond mit Rotwein angießen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren. Nachschmecken, leicht mit Speisestärke binden, über die Haxen geben.

### **Schritt13**

Als zusätzliche Beilage eignet sich:

### **Schritt14**

Geschmorter Fenchel, Blattspinat, glacierte Rübchen, kleone glacierte ganze Möhrchen, Ratatouille usw.

**Rezeptart:** Lammfleisch **Tags:** einfach, frische kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/provencealische-lammhaxen/>