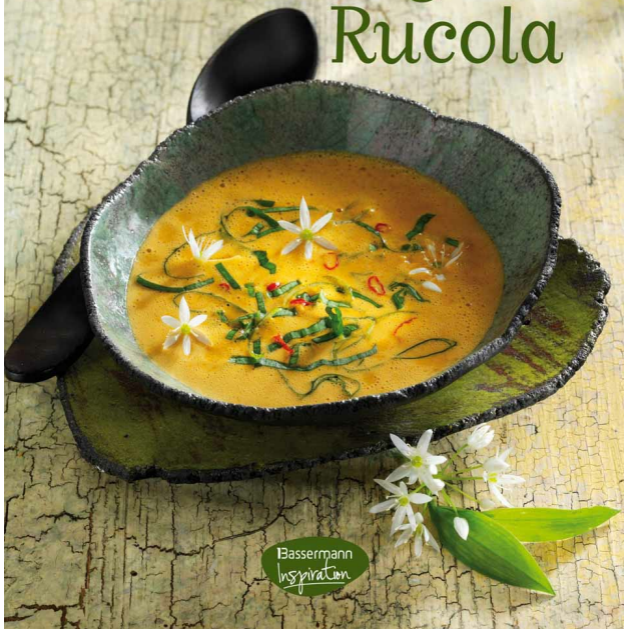


KARL NEWEDEL

# Bärlauch & Rucola




Bassermann  
Inspiration

»Mit dem Senner-Pfandl  
holen Sie sich ein Stück Bergwelt  
nach Hause.«



- \* 4 Zwiebeln
- \* 4 EL Olivenöl
- \* 4 Lammhaxen (ca. 1,5 kg)
- \* ¼ l Weißwein
- \* 400 ml Lammfond (aus dem Glas)
- \* 2 TL Zucker
- \* Salz
- \* Pfeffer (grob geschrotet)
- \* 3 Zitronen

## Lammhaxen in Zitronen-Bärlauchsauce

 25 Minuten \* Garzeit: 2 ½ Stunden \* 4 Portionen

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 170°C vorheizen. In einem Schmortopf das Öl erhitzen, die Lammhaxen salzen und bei mäßiger Hitze von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln zugeben, glasig dünsten, mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Mit dem Lammfond auffüllen, zugedeckt in den Ofen stellen und 2 ½ Stunden schmoren lassen.

2. Von einer Zitrone die Endstücke entfernen, den Rest in 5 Scheiben schneiden. Von den

übrigen Zitronen den Saft auspressen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Zucker, die Zitronenscheiben und den Zitronensaft unter die Sauce rühren, die Haxen mit dem Zitronenpfeffer bestreuen und zugedeckt weitergaren lassen.

3. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln, in dünne Streifen schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit unter die Sauce rühren. Zum Schluss die Sauce mit Salz abschmecken und heiß servieren.

## Tipp

Hierzu schmeckt ein griechisches Pitabrot, das man kurz anbrät, mit Olivenöl beträufelt und mit getrocknetem Oregano bestreut.