

## **Lammhäxle mit Rosmarinsoße, Bärlauchknödel und Peperonatagemüse**

### Lammhaxen mit Rosmarinsoße

4 Lammhaxen

2 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel, 1 Lauch, 1 Sellerie, 1 Karotte

1 Essl. Zucker, 2 Essl. Tomatenmark

0,2 l Rotwein, 1 Essl Balsamicoessig

Olivenöl, Salz, Pfeffer

eine Marinade: aus Olivenöl, Thymian, 1 Rosmarinzweig, zerdrückter Knoblauchzehe herstellen und die Lammhaxen damit einreiben und 1 Tag marinieren.

Dann die Lammhaxen würzen, rundherum anbraten, herausnehmen, Wurzelgemüse anschwitzen, mit Zucker glasieren, Tomatenmark dazu, mit Balsamicoessig und Rotwein ablöschen.

Lammhaxen hinzugeben und im Ofen bei 160° ca. 45min schoren.

Lammhaxen herausnehmen, Soße passieren, 1 Rosmarinzweig zugeben, aufkochen abschmecken

### Bärlauchknödel

4 Brötchen vom Vortag

0,2 l Milch

2 Eier

3 Bund frischer Bärlauch

Salz, Pfeffer, Muskat

evtl. Semmelbrösel

die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit warmer Milch übergießen, die Eier zugeben würzen, klein geschnittener Bärlauch zugeben und kleine Knödel herstellen. Wenn die Knödelmasse zu feucht ist etwas Semmelbrösel hinzugeben.

die Knödel 20 min in Salzwasser ziehen lassen.

### Peperonatagemüse

2 gelbe Paprika

2 rote Paprika

1 Schalotte, Salz, Pfeffer

die Paprika mit dem Sparschäler schälen (Paprika, sind ohne die Haut bekömmlicher) in Rauten schneiden und mit feinen Schalottenstreifen in Olivenöl anschwitzen

Werner Schöllkopf

Landgasthof Hirsch, Hauptstrasse 14, 73773 Aichwald-Schanbach, Tel.0711-363511