Rezept

Lamm in Rotwein

Ein Rezept von Lamm in Rotwein, am 07.05.2024

Zutaten

800 g	nicht zu fette Lammschulter oder Lammbrust
	Pfeffer
400 g	kleine rote oder weiße Zwiebeln
1	Zweig Rosmarin
100 g	Rosinen
	Salz
2 EL	Olivenöl
8	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
350 ml	Sagrantino oder Rosso di Montefalco

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Lamm darin rundherum leicht anbraten. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. im eigenen Saft schmoren lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Rosmarin waschen. Ganze Zwiebeln und Knoblauchzehen, Lorbeer, Rosmarin und Rosinen zum Lamm geben.

3. Alles mit dem Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze noch einmal etwa 45 Min. schmoren, bis das Fleisch schön weich ist.