

## Rezept

# Geschmorte Lammhaxen

Ein Rezept von Geschmorte Lammhaxen, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Zwiebeln	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1 kg</b> Kartoffeln	<b>500 g</b> Möhren
<b>1 Bund</b> Thymian	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>6</b> Lammhaxen (à ca. 350 g)
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>400 ml</b> Lammfond (aus dem Glas)
<b>500 g</b> Tomaten	<b>1</b> Bratschlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Spalten schneiden und Knoblauch fein würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Alles in den Bratschlauch füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Haxen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Haxen mit Olivenöl beträufeln und auf das Gemüse legen. Fond dazugießen. Bratschlauch verschließen und alles im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 1 Std. garen.
3. Inzwischen die Tomaten waschen, putzen und in Spalten schneiden. Den Bratschlauch nach Packungsanweisung aufschneiden und die Tomaten um die Haxen herum verteilen. Alles offen bei gleicher Temperatur ca. weitere 30 Min. garen.