

Rezept

Geschmorte Lammhaxen mit Aprikosen

Ein Rezept von Geschmorte Lammhaxen mit Aprikosen, am 25.04.2024

Zutaten

2	Lammhaxen (à ca. 450 g)	Salz
3	große Schalotten	1 EL Butterschmalz
500 ml	Hühnerbrühe (Instant)	1 TL Zimtpulver
je 1/2 TL	gemahlener Ingwer und gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)	1 TL gemahlener Koriander
6	getrocknete Aprikosen	je 1 Msp. Chili- und Gewürznelkenpulver
		1-2 EL Orangenblütenwasser (Apotheke oder türkisches Lebensmittelgeschäft; nach Belieben)

Schmortopf mit Deckel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 180° vorheizen. Die Lammhaxen unter fließendem kaltem Wasser abbrausen, gründlich trocken tupfen und rundum salzen. Die Schalotten schälen und halbieren.
2. In einem weiten Schmortopf das Butterschmalz erhitzen. Die Lammhaxen darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundum kräftig anbraten, dann herausnehmen.
3. Den Bratensatz mit der Hühnerbrühe ablöschen und bei starker Hitze zugedeckt aufkochen. Die Gewürze einrühren, die Lammhaxen dazugeben und die Schalottenhälften drumherum verteilen. Den Deckel auflegen und den Schmortopf in den heißen Backofen (Mitte; Umluft 160°) stellen. Die Haxen in insgesamt ca. 1 Std. 30 Min. weich schmoren.
4. Nach ca. 30 Min. die Haxen wenden. Nach ca. 1 Std. erneut wenden und die Aprikosen dazugeben. Gegen Ende der Schmorzeit mit einer Messerspitze prüfen, ob das Fleisch bereits weich ist.
5. Sobald das Fleisch gar ist, den Backofen ausschalten und den Topf herausnehmen. Die Lammhaxen und die Aprikosen mit einem Schaumlöffel aus der Schmorflüssigkeit heben und in einer Servierschüssel im Backofen warm halten.
6. Mit einem Esslöffel so viel Fett wie möglich von der Schmorflüssigkeit abschöpfen und diese bei starker Hitze offen in ca. 10 Min. auf etwa die Hälfte einkochen. Mit Salz abschmecken, dann über das Fleisch gießen.

7. Wer den blumig-würzigen Duft schätzt, beträufelt das Gericht vor dem Servieren mit Orangenblütenwasser. Zu den Haxen und der Sauce passt Couscous oder Safran-Mandel-Reis sehr gut.