Rezept

Honig-Lammhaxen

Ein Rezept von Honig-Lammhaxen, am 12.10.2024

Zutaten

4	Lammhaxen (ca. 1,2 kg)
4	Zwiebeln
2	Zimtstangen
	Salz
4 EL	Honig
	Saft von 1/2 Zitrone
1	1/2 EL Baharat
3 EL	Butterschmalz
400 ml	Lammfond (Glas)
150 g	geschälte Mandeln
12	Trockenpflaumen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Lammhaxen kalt abspülen, trockentupfen, mit Baharat einreiben. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

2. 2 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Die Haxen zugeben und rundherum 2 Min. anbraten. Zimt und Fond zugeben, salzen und zugedeckt bei ganz schwacher Hitze ca. 2 Std. schmoren.

3. Inzwischen die Mandeln im übrigen Butterschmalz in 3-5 Min. braun braten und auf Küchenpapier geben.

4. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und zugedeckt warm stellen. Honig in die Sauce rühren und in 10 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Gleichzeitig die Pflaumen in leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen.

5. Zitronensaft in die Sauce rühren. Fleisch hineingeben, kurz erwärmen. Die Plaumen abgießen, mit Mandeln in die Sauce geben und servieren.