

Rezept

# Honig-Lammhaxen

Ein Rezept von Honig-Lammhaxen, am 17.06.2024

## Zutaten

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

## 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 Pflaumen abgießen, mit Mandeln in die Sauce geben und servieren.