

Rezept

## Lamm in Rotwein

Ein Rezept von Lamm in Rotwein, am 10.06.2023

### Zutaten

<b>800 g</b> nicht zu fette Lammschulter oder Lammb Brust	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>400 g</b> kleine rote oder weiße Zwiebeln	<b>8</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Zweig Rosmarin	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>100 g</b> Rosinen	<b>350 ml</b> 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.