Rezept

Lammhaxen auf Portweinzwiebeln

Ein Rezept von Lammhaxen auf Portweinzwiebeln, am 30.05.2025

Zutaten

500 g	kleine Schalotten
100 ml	roter Portwein
	Pfeffer
1	Lorbeerblatt
150 g	Sahne
	Salz
1 TL	getrockneter Thymian
4	Lammhaxen (à ca. 300 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Schalotten schälen und in den Römertopf geben. Sahne, Portwein, 1 TL Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblatt verrühren und dazugeben.

---

2. Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Schalotten legen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 85 Min. garen. 15 Min. vor Garzeitende den Deckel entfernen und offen fertig garen. Dazu passen Kartoffelrösti.