

## Rezept

# Lammhaxerl mit Pfifferlingen und Orangen-Mandel-Sprinkle

Ein Rezept von Lammhaxerl mit Pfifferlingen und Orangen-Mandel-Sprinkle, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>16</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>1 Bund</b> mediterrane Kräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt)
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> dicke Lammhaxerl (à ca. 350 g, am besten beim Metzger vorbestellen; siehe Rezept-Tipp)
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>250 ml</b> Lammfond (Glas; ersatzweise Hühnerbrühe)
<b>250-500 ml</b> trockener Rotwein	<b>1 Bund</b> zarte Möhren
<b>1 TL</b> brauner Zucker	<b>300 g</b> Pfifferlinge
<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>2 EL</b> Mandelstifte
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 965 kcal, 67 g F, 59 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. 12 Schalotten beiseitelegen. Die restlichen 4 Schalotten zusammen mit dem Knoblauch grob hacken. Anschließend die Selleriestangen putzen, entfädeln, waschen und grob würfeln. Das Kräuterbündel waschen und trocken schütteln.
2. In einem großen Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Lammhaxerl darin bei großer Hitze in ca. 5 Min. rundherum goldbraun anbraten, herausnehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Tomatenmark im Bratsatz anbraten. Die grob gehackten Schalotten mit dem Staudensellerie und den Knoblauchzehen dazugeben und kurz unter Rühren mitbraten. Das Kräuterbündel und die Haxerl dazugeben.
4. Den Lammfond und ca. 250 ml Rotwein dazugießen. Die Haxerl ca. 1 ½ Std. zugedeckt schmoren lassen, dabei zwei- bis dreimal wenden. Falls nötig, immer wieder mal etwas Wasser oder Rotwein angießen.
5. Die Möhren putzen, dabei ein wenig Grün stehen lassen. Möhren schälen und - falls nötig - längs vierteln. 1 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Möhren mit den übrigen Schalotten darin bei gut mittlerer Hitze 3-5 Min. anbraten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.

6. Die Lammhaxerl nach der Schmorzeit aus dem Topf nehmen. Dann die Sauce durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren und je nach Konsistenz einkochen lassen oder mit etwas Wasser aufgießen. Die Lammhaxerl mit den Möhren, den ganzen Schalotten und der Sauce wieder zurück in den Schmortopf geben. Die Pfanne beiseitestellen.

---

7. Alles im Schmortopf erhitzen und weitere 10-12 Min. kochen lassen. Inzwischen die Pfifferlinge verlesen, ganz kurz abbrausen und trocken tupfen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken.

---

8. Die Mandelstifte in der beiseitegestellten Pfanne anrösten, dann herausnehmen. Die Pfifferlinge mit dem restlichen Öl in die Pfanne geben und in 4-6 Min. bei großer Hitze anbraten. Zum Schluss unter den Lammtopf rühren.

---

9. Den Lammtopf mit Salz und Pfeffer und eventuell 1 Prise braunem Zucker abschmecken. Petersilie, Orangenschale und Mandeln mischen und den Lammtopf mit dem Orangen-Mandel-Sprinkle bestreut servieren.