



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GEBRATENE LAMMHAXEN NACH TAGINE-ART MIT GURKENJOGHURT



HAUPTZUTAT

Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Mehr als 2 Stunden

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- Olivenöl
- 4 kleine Lammhaxen, zurechtgeschnitten
- Salz und Pfeffer
- 20 g marokkanischer oder Tagine-Gewürzmix aus dem Asiamarkt
- 4 kleine Zwiebeln, geschält und halbiert
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zimtstange
- 3 ml getrocknete Chili
- 50 g Tomatenmark
- 1 x 400 g Dose ganze Tomaten
- 500 ml Rinderbrühe
- Fladenbrot oder Pitabrot, zum Servieren geröstet
- Frische Kräuter wie Minze, Basilikum und Petersilie zum Servieren
- Würziger Gurkenjoghurt zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Etwas Olivenöl in einem runden gusseisernen Bräter 24 cm von Le Creuset auf dem Herd erwärmen.
- 2) In der Zwischenzeit die Haxen gut würzen.
- 3) Sobald das Öl heiß ist, die Lammhaxen darin portionsweise goldbraun anbraten. In eine große Schüssel geben und mit dem marokkanischen Gewürz und etwas Olivenöl würzen, dann alles gut mischen.
- 4) Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
- 5) Im Bräter erneut etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebeln goldbraun anbraten.
- 6) Knoblauch, Zimt und Chili dazugeben und 1 Minute mitbraten, bis sich die Aromen ausbreiten.
- 7) Tomatenmark unterrühren und 2 Minuten lang mitbraten. Die Dosentomaten und die Brühe dazugeben und aufkochen lassen. Auf ein Köcheln reduzieren und die gewürzten Lammhaxen in die Flüssigkeit geben. Darauf achten, dass sie untergetaucht sind.
- 8) Den Deckel auf den Bräter legen und für 3-4 Stunden in den Ofen schieben, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dabei darauf achten, dass die Haxen während des gesamten Garvorgangs untergetaucht sind, damit das Fleisch nicht zäh wird oder austrocknet.
- 9) Die Haxen können dann mit Knochen serviert werden oder man nimmt sie heraus und lässt sie 30 Minuten ruhen, bevor man das Fleisch mit einer Gabel löst und wieder in die Sauce legt.
- 10) Die Sauce sollte noch einmal abgeschmeckt werden, da sie durch den Kochvorgang an Geschmack gewonnen hat. Bei Bedarf nachwürzen.
- 11) Mit Fladenbrot, frischen Kräutern und würzigem Gurkenjoghurt servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset, www.lecreuset.com