

Lammhaxe `geschmort` mit Rotweinsöße



[caption id="attachment_9423" align="aligncenter" width="1181" caption="Ein köstliches Herbstgericht: Lammhaxe und ein Glas Bier oder Rotwein"][/caption]

Ein Gedicht: Aromatisches Lamm im Ofen langsam geschmort. Das zarte, saftige Lammfleisch löst sich butterweich vom Knochen. Dazu schmeckt Kartoffelgratin oder eine besondere Spezialität aus dem Ländle: Spindele.
Spindele sind dicke Schupfnudeln mit Bohnenkern. Wer Spindele probieren möchte, findet [hier](#) eine Anleitung. Eine Rezeptur für Schupfnudeln gibt`s in unserer Rezeptdatenbank.

Tipp: Besonders gut ist das heimische Lammfleisch. Am Besten beim Metzger vorbestellen. Viel Spaß beim Nachkochen!

