

Österlicher Hauptgang „Made in Baden-Württemberg“: Lamm mit Brägele und Spindele



Lamm zu Ostern

Zutaten

- 1 kg Lammschulter- oder Schlegel
- 0,5 L Lammfond
- 300 ml Rotwein (z.B. Lemberger)
- 100 ml Sahne
- 1 große Zwiebel
- Nochmal 3 EL Zwiebelwürfel
- 50 g gewürfelter, durchwachsener Schwarzwälder Speck
- Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe (gehackt), Rosmarinzwig
- 2 EL Pflaumenmus
- 2 EL Rapsbratöl
- etwas Soßenbinder
- eine Prise Zimt

Zubereitung

Das Lammfleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin würzen. Ungefähr 30 Minuten marinieren lassen. Dann in einer Pfanne mit Rapsbratöl anbraten.

Danach in einen Bräter legen. Den Bratensatz in der Pfanne mit 250 ml Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend über das Fleisch gießen.

Den Speck und die 3 EL Zwiebelwürfel ebenfalls in der Pfanne anbraten. Mit den restlichen 50 ml Rotwein (z.B.

Lemberger) ablöschen. Ca. 4 Minuten einkochen lassen. Auf dem Lamm verteilen. Lammfond zugeben. Deckel auf den Bräter setzen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 2-2,5 Stunden bei Ober- und Unterhitze (160 ° C Grad) garen.

Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Im Ofen bei 70°C warmhalten.

Den Bratensaft in einem Topf mit etwas Soßenbinder einkochen lassen. Sahne unterrühren und mit den Pflaumenmus und Zimt abschmecken.