

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Höhengasthof Adler



"Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen - 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir werden euch einige der über 320 Gastronomen vorstellen.

Wir beginnen heute mit dem Höhengasthof Adler aus Lauterbach.



Höhengasthof Adler

Ein familiär geführtes Haus – mit heimeliger, persönlicher & gemütlicher Atmosphäre. Umgeben von Wiesen und Wäldern ist der Fohrenbühl ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge & Wandertouren. Besonders zu empfehlen ist die saisonale, frische und durchgehend warme Heimat-Küche. Seit über 230 Jahren sind sie schon ein Familienbetrieb. Kein Wunder, dass sich Oma´s Rezepte auf der Karte finden. Täglich hausgemachte Kuchen und Torten. Gemütliche & liebevoll eingerichtete Gästezimmer. Morgens erwartet Euch ein großes, sehr reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Allem, was man für einen guten Start in den Tag braucht.

Weitere Informationen gibt es hier:

<https://www.schmeck-den-sueden.de/essengehen/land-gut-hotel-gasthof-adler/>

Und natürlich haben wir auch ein herrliches Rezept vom Höhengasthof Adler erhalten. **Gebratene Lammhäxle**

an Starkbiersößle mit Spätzle, Alblinsen und gefüllter Tomate. Viel Spaß beim Nachkochen!



Zutaten

(Für 4 Personen)

Für die Lammhäxle:

- 4 Lammhäxle
- 1 Karotte
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 dicke Scheibe Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzwige
- etwas Oregano und Thymian
- 2 EL Tomatenmark
- 0,5l Bockbier
- 0,5l Grundsoße
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Spätzle:

- 500g Weizenmehl

- 10 Eier

Für das Linsengemüse:

- 250g Alblinsen
- 2 EL fein gehackte Gemüsewürfel (Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel)
- 50g Speckwürfel
- 200 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 3 EL kleine Kartoffelwürfel
- ein Spritzer Balsamicoessig
- etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Liebstöckel

Für die gefüllte Tomate:

- 4 Tomaten
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 feingehackte Knoblauchzehe
- etwas feingehackte Petersilie
- 1 Prise Salz
- 4 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Die Lammhäxle mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Knoblauch einreiben. Anschließend in einer heißen Pfanne anbraten. Das Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden, ebenfalls hinzugeben und weiter braten. Mit Tomatenmark, der Grundsoße und dem Bockbier ablöschen. Das Ganze dann ca. 2 Stunden köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Das Mehl und die Eier vermischen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse dann von einem Holzbrett schaben oder mit einer Spätzlepresse in einen großen Topf mit kochendem Wasser drücken. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, herausnehmen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Zum Verzehr die Spätzle in Salzwasser kurz aufkochen oder in einer Pfanne mit etwas Butter anschwanken.

Die Gemüsewürfel zusammen mit dem Speck in einem Topf kurz anbraten. Die Linsen hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Das Ganze kurz aufkochen und dann ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Nun die Kartoffelwürfel unterheben und nochmal 20-25 Minuten weiter garen. Mit den Gewürzen abschmecken und den Essig untermischen.

Die Tomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Dann die Semmelbrösel, Salz und der Petersilie hinzugeben. Die Tomatenhälften mit der Masse befüllen und im Backofen bei 180°C Oberhitze ca. 5 Minuten garen.

Rezept vom Höhengasthof Adler