

# Kochen mit **ANIXE**



## LammHaxen "Eintopf"

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Einen großen, tiefen und ofenfesten Schmor- Topf kräftig erhitzen.
- 2** Die Lammhachsen mit Meersalz würzen und in 2 EL Butterschmalz rundherum goldbraun anbraten.
- 3** Inzwischen die Knoblauchknolle quer durch die Mitte halbieren und die Paprikaschoten in große Stücke teilen, Samen und Stiele wegwerfen.
- 4** Lorbeerblatt, Erdnussmus und Thymian einrühren und 15 Minuten bei niedriger Flamme köcheln lassen.
- 5** Knoblauch und Paprika zu den Hachsen in den Topf geben und mit einem Sparschäler streifenweise die Schale der Zitrone hineinschälen. abschmecken.
- 6** Die Kartoffeln hinzufügen, dann die Oliven mit 1 Schuss Flüssigkeit aus dem Glas zugeben, ebenfalls die frischen Kräuter.
- 7** Alles sorgfältig vermengen, den Deckel auflegen und zugedeckt im Ofen 1 Stunde schmoren. Erneut durchrühren und unbedeckt 1 weitere Stunde garen, bis das Fleisch butterzart ist.
- 8** Aus dem Ofen nehmen, den weichen Knoblauch in die Sauce drücken, die Schalen herausfischen. Die Sauce sorgfältig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten

- |             |                      |             |                                |
|-------------|----------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>500g</b> | (4) Lammhaxen        | <b>3</b>    | Rosmarinzweige                 |
| <b>600g</b> | Kleine Kartoffeln    | <b>200g</b> | Eingelegte Oliven ohne Stein   |
| <b>3</b>    | Bunte Paprikaschoten | <b>1</b>    | Biozitrone mit Intakter Schale |
| <b>1</b>    | Knoblauchknolle      | <b>2EL</b>  | Butterschmalz                  |
| <b>5</b>    | Thymianzweige        |             | Salz & Pfeffer                 |