

Leiders Liebste Lammstelzen

Zutaten:

8 kleine Schalotten
5 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
1 Handvoll gemischte Kräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
4 Lammstelzen (à ca. 350g)
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer aus der Mühle
200 ml Weißwein
8 Cockailtomaten

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. 4 Schalotten und 2 Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden, die restlichen halbieren. Den Rosmarin und die restlichen Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Lammstelzen waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Das Fleisch dazugeben, rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Rosmarin und Kräuter mit in den Bräter geben und die Lammstelzen im Ofen auf der untersten Schiene etwa 2 ½ Stunden garen. Dabei die Lammstelzen alle 45 Minuten wenden und mit etwas Schmorsud übergießen. Die Cockailtomaten waschen, abtropfen lassen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit in den Bräter geben. Den Schmorsud nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammstelzen mit der Sauce servieren.

Dazu passen am besten Spätzle und ein grüner Salat.