Möhren mit Lamm

für 4-6 Personen

Zutaten

1kg Lammschulter, 1kg Möhren, 1kg Kartoffeln, 2 große Zwiebeln, 8 Knoblauchzehen, 5 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 3 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 2 Esslöffel Butter, 750ml Gemüsebrühe, 1/2 Bund glatter Petersilie, 10 Spritzer Tabasco, Saft einer viertel Zitrone

Zubereitung

1. die Lammschulter an den Gelenken teilen und am Knochen lassen, damit es saftig bleibt; ausgelöstes Fleisch jedoch in Würfel mit einer Kantenlänge von ca. 3 cm schneiden
2. Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch fein hacken
3. Nun die Möhren und die Kartoffeln schälen und würfeln oder in dünne Scheiben schneiden
4. Olivenöl in einem großen Schmortopf heiß werden lassen
5. Der Topf kommt nachher in den Ofen, deshalb muss man darauf achten, dass die Griffe eine Temperatur von mindestens 160°C aushalten.
6. Das Fleisch in dem heißen Öl rundum kräftig anbraten, salzen, pfeffern und Thymian und Rosmarin dazu geben.
7. Dann die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu geben und mit anbraten
8. Den Ofen auf 160°C vorheizen.
9. Als nächstes die Möhren dazu geben und andünsten und die Butter zugeben.
10. Sobald die Möhren angedünstet sind, die Kartoffelstückchen dazugeben.
11. Den Eintopf nun mit Brühe ablöschen; dabei so viel Brühe dazu geben, dass die Kartoffeln gerade eben noch herausschauen.
12. Die Zweige Thymian und Rosmarin wieder aus dem Topf entfernen.
13. Alles im Ofen bei 160°C mit geschlossenem Deckel 1,5 - 2 Stunden gar schmoren
14. Alle 30 Minuten überprüfen, ob noch Flüssigkeit im Topf ist, ggf. mit Brühe auffüllen.
15. Kurz vor Ende der Schmorzeit die Petersilie waschen und fein hacken
16. Nach der Schmorzeit den Topf aus dem Ofen nehmen und - falls das Fleisch noch am Knochen ist - das Fleisch ablösen und klein schneiden
17. Die fein gehackte Petersilie unterrühren und ein Drittel des Eintopfs mit einem Passierstab sämig rühren.
18. Dann die Fleischstücke zurück in den Topf geben und alles verrühren.
19. Zum Schluss den Eintopf mit Pfeffer, Salz, Tabasco und Zitronensaft abschmecken und servieren

Zeitbedarf

3,5 Stunden, davon eine gute 1 Stunde Vorbereitung, 2 Stunden Garzeit, und dann noch einmal 15 Minuten