



Geschmorte Lammkeulen mit wildem Thymian



150 Min.



fortgeschritten



4 Portionen



glutenfrei



laktosefrei



ohne Nüsse

Schritt 1

In einem feuerfesten Topf oder Bräter die Lammstelzen in Olivenöl anbraten.

Schritt 2

Die Keulen herausnehmen, geputzte und grob geschnittene Karotten und Selleriestücke, geschälte und halbierte Schalotten sowie halbierte Champignons anbraten.

Schritt 3

Lammstelzen wieder dazugeben, mit Rotwein aufgießen, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Thymianblättchen beifügen und ca. 2-3 Stunden zugedeckt im Backofen bei 160 °C schmoren.

Zutaten

- ♥ 4 kleine Lammstelzen
- ♥ Olivenöl zum Braten
- ♥ 2 Karotten
- ♥ Sellerieknolle
- ♥ 6 Schalotten
- ♥ 100 g Champignons
- ♥ 1 Rotwein
- ♥ 3 Esslöffel Tomatenmark
- ♥ Salz, Pfeffer
- ♥ wilder Thymian zum Mitschmoren und Dekorieren



ADEG Kochtipp

Achten Sie darauf, dass die Griffe an Topf und Deckel feuerfest sind. Ansonsten kann das Gericht auch auf dem Herd auf kleiner Flamme geköchelt werden.