Lammschulter im Backofen (2)

Zutaten für 4-5 Personen:

1 Lammschulter zu 1,2 kg

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Gemüsezwiebel

2 mittlere Karotten

1 Scheibe Knollensellerie

4 Knoblauchzehen

12 schwarze Oliven

1 EL Tomatenmark

250 ml kräftige Gemüsebrühe oder reduzierten Lammfond

2 Tomaten

2 Rosmarinzweiglein

4 Thymianzweiglein

1. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Lammschulter teilen, damit die Teile in eine große Bratpfanne passen. Kräftig salzen, auf allen Seiten gut anbraten und in einen Bräter geben.

3. Gemüse putzen und in gefällige Abschnitte teilen. Im verbliebenen Bratfett anschwitzen, etwas später das Tomatenmark zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und in den Bräter geben. Ungeschälte Knoblauchzehen und Oliven einlegen.

4. Etwa 60 Minuten garen, dann die in Achtel geschnittenen Tomaten und die Rosmarin- und Thymianzweige zugeben und weitere 60-90 Minuten garen. Wenn die Teile schon zu dunkel werden: die Hitze auf 160° reduzieren.

Hinweise:

Bei einer größeren Lammschulter entsprechend mehr Gemüse verwenden und eher insgesamt 3 Stunden garen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150-180 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München