

# Lammhaxe

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 165 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

### Lammhaxen:

- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lammhaxen (à 400 g)
- Jodsalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL Mehl (Type 405)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Aceto Balsamico
- 400 ml kräftiger Rotwein (alternativ Wasser)
- 2 Töpfe KNORR Bouillon Pur Rind
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 3 - 4 Zweige Thymian
- 2 - 3 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

### Auberginensticks:

- 1/2 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2870 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 685 kcal |
| Fett: | 35 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 11 g |
| Kohlenhydrate: | 15 g |
| davon Zucker: | 9,3 g |
| Ballaststoffe: | 2 g |
| Eiweiß: | 61 g |
| Salz: | 3,7 g |

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden. Lammhaxe mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben.

2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Lammhaxen darin 5 Minuten rundherum anbraten und herausnehmen. 1 EL Öl, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. 2 Minuten rösten, Tomatenmark einrühren, 2 Minuten weiterrösten. Mit Essig und Rotwein auf 2/3 einkochen lassen. Bouillon Pur Rind einrühren und mit 800 ml heißem Wasser aufgießen. Fleisch dazugeben, aufkochen, abdecken und 1 Stunde köcheln lassen – dabei immer wieder wenden. Deckel abnehmen, Kräuter hinzufügen und noch 1 Stunde bei kleiner Temperatur offen weich köcheln.

3. Fleisch aus dem Topf heben, Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Saucenbinder nach Packungsangabe abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Aubergine in 8 cm lange und 1,5 cm breite Balken schneiden. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Auberginen dazugeben, leicht salzen. In 10 Minuten von allen Seiten goldbraun braten und pfeffern.

5. Lammhaxe zusammen mit den Auberginensticks anrichten und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 150 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen