

## Lammschulter



### Für 4 Personen

1 Lammschulter (ca. 1 kg)  
50 g Zwiebel  
30 g Karotten  
30 g Stangensellerie  
3 Knoblauchzehen  
1/4 l Gemüsebrühe  
1/8 l Weißwein  
Öl zum Anbraten  
Thymian  
Salz, Pfeffer

Die Lammschulter mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in heißem Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Die Lammschulter im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 1 Stunde schmoren.

Danach das grob geschnittene Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie) und den Knoblauch zum Fleisch geben, mit Gemüsebrühe und Weißwein aufgießen und bei reduzierter Hitze (140 Grad) noch ca. 1 bis 1 1/2 Stunden fertig braten. Während des Bratens die Lammschulter mehrmals mit dem eigenen Saft übergießen.

**Gartemperatur:** 140 bis 180 Grad

**Garzeit:** 2 bis 2 1/2 Stunden

### Empfehlung:

Sie können die Lammschulter mit Rahmkartoffeln und Saisongemüse servieren.

### Tipp:

Bevorzugen Sie einheimisches Lamm, vom Metzger Ihres Vertrauens.