



Zutaten:

zum Servieren Gurkenjoghurt
zum Anbraten Olivenöl
4 Lammhaxe(n)
nach Bedarf Salz
nach Bedarf Pfeffer
20 g Gewürzmischung,
marokkanisch
4 Zwiebel(n)
2 Knoblauchzehe(n)
1 Zimtstange(n)
nach Bedarf Chilischote(n),
getrocknet
50 g Tomatenmark
1 (400 g) Dose(n) Tomaten,
ganz
500 ml Rinderbrühe
zum Servieren Fladenbrot
nach Bedarf Minzblätter
nach Bedarf Petersilie
nach Bedarf Basilikum



Le Creuset Bräter Signature rund in kirschrot



Le Creuset Förmchen, stapelbar in azure



Le Creuset Speiseteller in azure



Le Creuset Mülschüssel in azure

1

Zur Vorbereitung die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und feinhacken.

2

Etwas Olivenöl in einem 24 cm großen runden Bräter von Le Creuset auf dem Herd erwärmen.

3

Die Lammhaxen ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haxen anschließend im heißen Bräter goldbraun anbraten. Danach aus dem Bräter nehmen und in eine große Schüssel legen. Mit der marokkanischen Gewürzmischung und etwas Olivenölwürzen und vermischen.

4

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Im Bräter erneut etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebeln goldbraun anbraten.

5

Knoblauch, Zimt und Chili dazugeben und 1 Minute mitbraten, bis sich die Aromen ausbreiten. Tomatenmark unterrühren und 2 Minuten lang mitbraten.

6

Die Dosentomaten und die Brühe dazugeben und aufkochen lassen. Auf ein Köcheln reduzieren und die

gewürzten Lammhaxen in die Flüssigkeit geben. Darauf achten, dass sie untergetaucht sind.

7

Den Deckel auf den Bräter legen und für 3-4 Stunden in den Ofen schieben, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dabei darauf achten, dass die Haxen während des gesamten Garvorgangs untergetaucht sind, damit das Fleisch nicht zäh wird oder austrocknet.

8

Die Haxen können dann mit Knochen serviert werden oder man nimmt sie heraus und lässt sie 30 Minuten ruhen, bevor man das Fleisch mit einer Gabel löst und wieder in die Sauce legt.

9

Die Sauce sollte noch einmal abgeschmeckt werden, da sie durch den Kochvorgang an Geschmack gewonnen hat. Bei Bedarf nachwürzen.

10

Mit Fladenbrot, frischen Kräutern und würzigem Gurkenjoghurt servieren.

Marokkanische Gewürzmischungen findet man (auch) in asiatischen Supermärkten. Statt einer marokkanischen Mischung können Sie z.B. auch einen Tagine-Gewürzmix verwenden.