

Lammschulter an Thymianjus

Für 4 Personen



7 kleine Schalotten
4 Knoblauchzehen
5 El Olivenöl
1 kg Lammschulter ohne Knochen
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
20 ml Rotwein
200 ml Lammfond
Salz, Pfeffer
1 El Mehl
400 g Schafskäse

Zwiebeln vierteln, Fleisch im heißen Olivenöl rundum anbraten und aus dem Topf nehmen.

Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Öl 2 Minuten dünsten. Rosmarin und Thymian dazugeben und mit Rotwein und Lammfond ablöschen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160° 1 1/2 bis 2 Stunden schmoren lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie warm halten.

Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf streichen, aufkochen lassen und mit Mehl binden.

Die Lammschulter aufschneiden, anrichten und mit der Soße übergießen.

Schafskäse würfeln, mit etwas Olivenöl und Oregano verfeinern und dazu reichen.

Als Beilage passt frisch aufgebackenes Brot.