

# Lammschulter

## Zubereitungszeit:

*Einen Tag vorher einlegen, dann zwei einhalb Stunden.*

## Dazu ist zu sagen:

*Großes Essen!*

*Reicht für 6 Personen.*

## Einen Tag vorher vorbereiten:

1. 9 Knoblauchzehen, 1 EL Thymian, 1 Zweig Rosmarin,  $\frac{1}{2}$  EL Salbei, 1 EL Minzblätter mit *mehreren* EL Olivenöl kleinhacken und zu einer Paste vermischen.
2. 1,4 kg Lammschulter an einigen Stellen (zwischen den Sehnen) einschneiden und die Kräuterpaste hineindrücken, sowie damit von außen einreiben.
3. Die eingelegte Lammschulter in einer großen Auflaufform kühl stellen.

## Am großen Tag selbst:

4. Öl in großer beschichteter Pfanne heiß werden lassen und die Lammschulter scharf anbraten. Danach Lammschulter in **eine große Auflaufform** legen.
5. Mit 200 ml Rotwein (oder mehr) Bratenrest in der Pfanne ablöschen und diesen Fond über das Fleisch geben.
6. 200 g Speck, 1 große Zwiebel würfeln und anbraten, mit weiteren **200 ml Rotwein** ablöschen und zum Fleisch geben.
7. 2 – 3 Tomaten, 2 Karotten in Scheiben schneiden und neben das Fleisch.
8. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Pimentkörnern, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren reichlich würzen.
9. Die Lammschulter in der Auflaufform abgedeckt 2 Stunden bei 180 – 200°C garen. Zwischendurch 3-4 mal mit Sauce übergießen. Die letzten 5 – 10 min Abdeckung wegnehmen und knusprig werden lassen.
10. Thüringer Klöße und grüne Bohnen mit Speck 45 Minuten vor Ende beginnen zuzubereiten.
11. Die Sauce (= alles ohne die Lammschulter und die Lorbeerblätter) mit 1 **Becher Crème fraîche** mit einem **Pürierstab** zu einer sämigen Sauce verrühren und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.