



Zeit für Kochkunst – Geschmorte Lammhaxe à la Julen.

Restaurant-Julen-Küchenchef Joe Lackner öffnet ausnahmsweise sein Kochbuch und verrät Ihnen, wie Sie ein Stück Tradition Julen auch zuhause kochen können.

Rezept für 4 Personen

- | | |
|---------|------------------------|
| 4 Stück | Lammhaxe (ca. 1 kg) |
| 150 g | Zwiebel |
| 80 g | Karotte |
| 80 g | gelbe Karotte |
| 80 g | Knollensellerie |
| 100 g | Tomatenmark |
| 250 ml | Rotwein |
| 2 Liter | Rindsbouillon |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 | Gewürznelke |
| 2 | Wacholderbeeren |
| 1 | Rosmarinzweig |
| 5 | Thymianzweige |
| | Salz, Pfeffer |
| | (Maizena zum Abbinden) |

1. Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in Öl anbraten.
2. Die Lammhaxen aus dem Topf nehmen, beiseitestellen und im selben Topf das in Würfel geschnittene Gemüse und die Zwiebel anbraten.
3. Wenn das Gemüse gut Farbe angenommen hat, das Tomatenmark beigegeben und kurz mitrösten.
4. Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, bis der Rotwein verdampft ist.
5. Rindsbouillon und die restlichen Zutaten dazugeben und die Haxen in der Flüssigkeit 2,5 bis 3 Stunden weichkochen.
6. Bei Bedarf immer wieder Wasser dazugeben, damit die Haxen mit Flüssigkeit bedeckt bleiben.
7. Wenn die Haxen weich sind, aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb passieren und kurz einreduzieren. Bei Bedarf mit einer Maizena-Rotwein-Mischung abbinden.
8. Die Sauce abschmecken und vor dem Servieren die Haxen noch einmal kurz darin aufwärmen.

Joe Lackners Profi-Tipp

«Eine klassisch cremige Polenta als Beilage rundet das Gericht perfekt ab. Passend dazu empfehle ich gerne einen Merlot aus der Selection Tradition Julien. Probieren Sie es aus – ich bin überzeugt, Ihre Gäste werden begeistert sein. Ich wünsche Ihnen genussvolle Stunden beim Kochen und Schlemmen!»

