

Geschmorte Lammschulter

in eigener Soße mit Spätzle und Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen

Lammschulter

- 1,2 kg Lammschulter, ohne Bein
- 2 EL Tomatenmark
- je 200 g Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch (Röstgemüse)
- 500 g Zwiebeln
- 500 ml Württemberger Lemberger
- 2 EL Rotweinessig

Spätzle

- 500 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 5 Stck. Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffel-Gurken-Salat

- ca. 750 g Kartoffeln, festkochend z.B. Annabelle, Alina
- ½ Stck. Zwiebel, klein
- 300 ml Fleischbrühe, hell
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer
- 1 Stck. Salatgurke

Zubereitung

Lammschulter

Lammschulter würzen, leicht anbraten, Röstgemüse und Tomatenmark hinzufügen und zugedeckt unter ständigem Zufügen von Wein und Wasser schmoren. Je nach Größe und Temperatur ca. 55 - 75 Min.

Fleisch und Gemüse herausnehmen und warm stellen. Den Fond aufkochen, entfetten, mit etwas Stärke und /oder Weizenmehl abbinden, abschmecken und passieren.

Spätzle

Alle Zutaten zusammengeben, Teig schlagen bis er Blasen wirft, mit Palette über ein Brett in kochendes Wasser schaben. Aufkochen, Spätzle herausnehmen und abschmelzen.

Kartoffel-Gurken-Salat

Kartoffeln kochen, schälen, etwas auskühlen lassen und in feine Scheiben schneiden.

Mit Zwiebel, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Essig und Öl anmachen. Kurz vor dem Servieren die Gurkenscheiben unterheben.

Fleisch mit Spätzle und Kartoffel-Gurken-Salat anrichten.

