



Gebäckene Lammhaxe

Orangen Couscous / sautierter Winterlauch



2 Personen

ZUTATEN

1 Lammhaxe
4 Knoblauchzehe
30 g Senfkörner

Salz, Pfeffer, gerauchter Paprika,
Pimentkörner, Rapsöl, Thymian, Lorbeer

Orangencouscous

150 g Couscous
150 ml Gemüsefond
50 ml Orangensaft

Salz, Cayennepfeffer, Chilischoten,
Granatapfelkerne, Olivenöl, Orangenzesten

ZUBEREITUNG

Aus dem Gigot geschnitten mit reichlich Fleisch am Knochen, zählt Sie zu den unbekannteren Lammspezialitäten und wird vor allem in der Arabischen Küche geschätzt.

Haxe ausdressieren und Knoblauchzehen fein pressen. Körner und Gewürze mörsern, Salz Knoblauch und Rapsöl begeben und zu einer dicken Marinade vermischen die gut am Fleisch haftet, über Nacht mariniert lassen. Fingerdick Bouillon ins Ofengeschirr einfüllen und Haxe begeben. Bei 180°C abgedeckt 90 Minuten schmoren, aufdecken und 30 weitere Minuten knusprig backen, bis das Fleisch vom Knochen fällt.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)