

Lammschulter

Zutaten für ca. vier bis sechs Portionen:

- 1 Lammschulter (Bug)
- 250 ml Wasser (kochend)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 125 ml Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- 1 TL Kartoffelmehl

Lammschulter mit kaltem Wasser abspülen, in ein Bratreindl legen und mit kochendem Wasser übergießen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Sobald das Wasser verdampft ist, salzen und ca. 15 Minuten im eigenen Saft weiterschmoren. Grob gewürfelte Zwiebel und in Stücke geschnittene Tomaten in das Reindl geben. Bei Bedarf mit etwas warmen Wasser angießen. Nach weiteren 15 Minuten den fein gehackten Knoblauch dazu geben und alles etwa eine halbe Stunde fertig schmoren.

Das fertig gegarte Fleisch aus dem Reindl nehmen und warm stellen. Bratensatz mit etwas warmen Wasser lösen und aufkochen. Soße passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Kartoffelmehl und der Sahne binden.

Als Beilage passen grüne Bohnen und Kartoffelpüree.