

# Lammstelzen

## Der perfekte Eintopf

Für vier Personen nehme ich etwa 1,5 Kilo, pro Person also eine Lammstelze von etwa 400 Gramm. Wie immer soll das Fleisch von erstklassiger Qualität sein, ich kann nur immer wieder sagen, dass sich das am Ende wirklich auszahlt.

Die vier Lammstelzen wasche ich kurz ab und tupfe sie dann mit Küchenpapier trocken. Überflüssiges Fett und Sehnen schneide ich mit einem scharfen Küchenmesser ab, salze und pfeffere die Lammstelzen. Ich brauche nun ordentlich Knoblauch: eine ganze Knoblauchzwiebel. Die putze ich, ziehe also die Haut von den Knoblauchzehen und entkeime sie, wenn nötig. Ist der Knoblauch aber schön frisch, kann man sich das Entkeimen natürlich sparen. Drei Zwiebeln ziehe ich ab, putze zwei Möhren und 50 Gramm Knollensellerie und schneide das Gemüse anschließend in schöne feine Würfel.

Zum Anbraten kläre ich schnell etwas Butter: Dafür erhitze ich Butter, bis sie geschmolzen ist. Ich lege ein Sieb mit Haushaltspapier aus und gieße die Butter durch. Butter, die so geklärt wurde, ist ideal zum Braten.

In einem großen gusseisernen Topf zerlasse ich also etwa zwei Esslöffel der geklärten Butter und brate das Fleisch darin gut

an, gebe die Gemüswürfel und die Knoblauchzehen dazu und brate auch sie an. Außerdem gebe ich noch drei klein geschnittene Tomaten, einen Esslöffel Tomatenmark und ein paar Zweige Thymian mit hinein. Ich gieße noch etwa anderthalb Liter Geflügelfond an und bringe alles zum Kochen.

Inzwischen schäle ich eine Kartoffel, die soll mehlig kochend sein, und schneide sie in etwa zwei Zentimeter große Würfel. Die Kartoffelwürfel kommen zum Lamm und Gemüse in den Topf - so, nun lasse ich das Ganze etwa anderthalb Stunden sanft köcheln. Ist das Fleisch schön mürbe, hole ich es aus dem Topf und stelle es gut abgedeckt im vorgeheizten Backofen bei etwa 100 Grad warm.

Von der Soße schöpfe ich das Fett ab und püriere dann Soße und Gemüse mit dem Stabmixer. Anschließend passiere ich die Soße durch ein Haarsieb. Für die Beilage schäle ich zwölf Kartoffeln (fest kochend) und tourniere sie, schneide sie also in eine schöne Form. Sie werden in der Soße weich gekocht. Inzwischen schäle ich vier kleine Zwiebeln, halbiere sie und drittele die Hälften. In etwas geklärter Butter brate ich sie an und gare sie danach ebenfalls in der Lammsoße.

Zum Schluss montiere ich die Soße noch mit ein wenig kalter Butter, schmecke mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab und gebe etwas gehackten Rosmarin, Majoran und platte Petersilie dazu, die ich in feine Streifen geschnitten habe. Genießen Sie diesen schönen Eintopf.