



Rezept No. 01 von

## STEFAN WIESER

Küchenchef in Stefs  
Freieck in Zürich  
www.stefs.ch



(sinngemässe Fotos)

- 1.2 kg Lammschulter ohne Knochen
- 3 mittlere Zwiebeln
- 100g Knollensellerie
- 2 Stk. Karotten
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 40g Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 200 ml kräftiger Rotwein
- 330 ml Hubertus Bier
- 300 ml Lamm- oder Geflügelfond
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 2 Zweig/e Thymian
- etwas Salz, weißer Pfeffer
- 1 El kalte Butter

1.  
Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln schälen und grob kleinschneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Karotten und Sellerie waschen und in Stücke schneiden.

2.  
In einem Bräter mit Öl und Butter die Zwiebeln Sellerie Karotten und Knoblauch von allen Seiten schön anbraten. Das Tomatenmark einrühren und anrösten bis es schön dunkel ist. Mit dem Mehl stäuben und mit etwa 150 ml ablöschen und vollständig einkochen bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht.

3. Nun den Rest der Flüssigkeit begeben aufkochen die Lammschulter würzen und in die kochende Flüssigkeit geben.

4.  
Zugedeckt im Backofen etwa 2-3 Stunden weich schmoren dabei öfter mit dem Bratenfond die Lammschulter übergießen. Nach einer Stunde Garzeit die Lorbeerblätter und die Kräuter zum Fleisch geben. Falls zuviel Flüssigkeit verdunstet mit Bier oder Fond aufgiessen.

5.  
Die Lammschulter heraus nehmen in Alufolie einpacken. Die Sauce abpassieren in eine andere Pfanne. Einkochen lassen auf die gewünschte Konsistenz nochmals abschmecken und mit der kalten Butter verfeinern.

Tipp:

Die Lammschulter 1 Tag vorher kochen im kalten Zustand portionieren und in etwas verdünnter Bratensauce in einer Bratpfanne langsam erhitzen.

