



BRIXENTALER
KochArt

Serviervorschlag | Bild: AMA

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Geschmorte Lammstelze mit Grießknödel

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten Lammstelze:

4 Stk. à 400 g Lammstelzen mit Knochen
Salz, Pfeffer, Dijonsenf
Olivenöl zum anbraten
Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt
1 Sellerieknolle
2 Petersiwurzeln
2 Karotten
6 Schalotten (oder 2 Zwiebel)
10 Knoblauchzehen
4 Tomaten
¼ L KochArt St. Laurent
½ L Lammfond (oder Kalbsfond)

Zutaten Grießknödel:

½ L Milch
60 g Butter
Salz, Muskat
100 g Grieß
75 g Weißbrot
2 Eier

Zubereitung Lammstelze:

Lammstelzen mit Salz, Pfeffer, etwas Dijonsenf würzen und in Olivenöl anbraten, Kräuter kurz mit anbraten und die Lammstelzen samt den Kräutern in einen passenden Topf schichten. Das Gemüse goldbraun anbraten mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Alles über die Stelzen verteilen, die geschnitten Tomaten dazugeben, mit Lammfond aufgießen und bei 150 ° C ca 1,5 Std. schmoren lassen.

Wenn das Fleisch weich ist die Stelzen aus dem Topf nehmen. Die Sauce noch mal aufkochen und abpassieren. Die Sauce noch etwas einreduzieren, mit kalter Butter aufmontieren und abschmecken.

Zubereitung Grießknödel:

Milch mit Gewürzen aufkochen. Grieß einrühren und so lange kochen bis dieser weich ist. Überkühlen lassen. Eier und Weißbrotwürfel mit einer Küchenmaschine unterrühren. 1 Stunde rasten lassen. Kleine Knödel formen und diese 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Lammstelze mit jungem Gemüse und Grießknödel oder Rahmpolenta servieren.



**Nicht nur zum
Kochen ein Genuss:**
St. Laurent Reserve
KochArt Wein
der Familie Waitschek