



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Lampfeffer vom Brixentaler Weidelamm

Zutaten für etwa 6 Portionen

Lammfleisch:

1,5 kg Lammfleisch (Hals oder Laffe)
1 L Hühnerbrühe
Öl, etwas Butter
Salz und Pfeffer

Beize:

Zweck der Beize ist zum einen das Konservieren und zum anderen soll mit ihr das Fleisch pikanter und mürber werden.
0,5 L Rotwein
0,2 L Rotweinessig oder Balsamico
Je eine Zwiebel und eine Karotte
2 zerstoßene Wacholderbeeren
Rosmarin, Estragon und ein kleiner Tannenzweig (mit einer Schnur zusammenbinden)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Lammfleisch in 4 cm große Stücke schneiden und in ein Gefäß mit der Beize bedeckt über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch und Kräuterbündel aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Einen Topf mit etwas fett erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Zum Schluss Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit der Marinade ablöschen, etwas einkochen. Mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze weich dünsten (ca. 40 - 50 min). Von Zeit zu Zeit mit Hühnerbrühe auffüllen. Nun das Fleisch aus der Sauce nehmen und beiseite stellen. Die Sauce etwas einkochen, mit dem Pürierstab gut durchmischen, sodass die Sauce püreeartig wird. Zum Schluss das Gewürzbündel kurz beigen und mit Salz, Pfeffer und einem Stück Butter verfeinern.

Mein Serviervorschlag:

Zu Schmorgerichten passen sehr gut Knödel in allen Variationen wie zum Beispiel: Steinpilz, Grammelknödel oder Brennnesselknödel.