

## Glacierte Lammschulter

Hauptspeise

Fleischgerichte

Ostern



### ZUBEREITUNG

Lammschulter kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig in Öl anbraten und bei 160 °C ins Rohr schieben. Nach etwa 20 Minuten die geschälten ganzen Knoblauchzehen und Schalotten zufügen und rundherum bräunen lassen. Thea zugeben. Wenn diese hellbraun geworden ist, mit Wein ablöschen. Sobald der Wein verdunstet ist, mit 1/8 l Wasser aufgießen. Lammschulter mit dem entstandenen Saft übergießen. Die Lammschulter braucht ca. 1 1/2 Stunden, während dieser Zeit immer wieder mit Saft begießen. Wenn nötig Wasser nachfüllen. Saft sollte nie ganz verkocht sein, aber auch nicht zu dünnflüssig werden. Wenn die Schulter weich ist, Petersilie zufügen.

### ZUTATEN

1 Lammschulter mit Knochen

Salz

Pfeffer

2 EL Öl

6 Knoblauchzehen

10 Schalotten

1 EL Thea

1/4 l Weißwein

1 EL Petersilie gehackt