

Vorbereitungszeit: ½ Stunde } 2¾ Stunden
Zubereitungszeit: 2 ¼ Stunden

ZUTATEN		1 Liter
Lammknochen und -fleischabschnitte	g	1400
Oliven- oder Traubenkernöl	EL	2
Möhren	g	150
Staudensellerie	g	120
Zwiebeln	g	200
Knoblauchzehen	St.	2
Tomaten	g	150
Tomatenmark	TL	2
Rotwein	ml	300
Lorbeerblatt	St.	1
Thymianzweige	St.	2
Rosmarinzweige, kleine	St.	2
Pfefferkörner, schwarz	St.	10
Salz		
Wasser	ml	2000

VORBEREITEN:

1. Knochen und Fleischreste in einem großen Bräter mit Öl besprühen.
2. Gemüse putzen und klein würfeln. Knoblauchzehen und Zwiebeln grob zerkleinern. Tomaten achteln und separat zurückstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Knochen und Fleischreste im Backofen 30 Minuten kräftig rösten (mehrfach wenden).
2. Nach 30 Minuten das Gemüse außer den Tomaten und dem Tomatenmark zufügen und 10 Minuten mitrösten.
3. Tomatenmark unterrühren mit Rotwein ablöschen und ungefähr um ein Drittel einkochen lassen.
4. Bräter aus dem Backofen nehmen, Tomaten, Kräuter und Pfefferkörner sowie 2 Liter Wasser zugeben. Auf dem Herd bei milder Hitze in 1½ Stunden auf ungefähr 1 Liter reduzieren. Mild salzen.
5. Durchsieben, abkühlen und danach entfetten.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		30