



Zubereitung



1. Die Lammhaxen mit dem Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Ein paar Rosmarinnadeln zwischen Fleisch und Knochen stecken
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Die Lammhaxen senkrecht in ein entsprechendes Reindl (Bräter) stellen (die Haxen vom Metzger so zuschneiden lassen, dass diese senkrecht stehen bleiben). In das Reindl kein Fett geben, sondern nur etwas Wasser und Salz.
4. Die Lammhaxen in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad garen, dann auf 100 Grad zurückschalten und ca. 2,5 Stunden reifen lassen. Nach einer Stunden mit dem Lammfond oder der fertigen Lammsauce aufgießen.
5. Nach dem Ende der Garzeit, die Lammhaxen warmstellen, den Fond aus dem Reindl in einen Topf geben und den Kirschlikör, den Kirschsaft und die Kirschen dazugeben. Alles einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit Kartoffelstärke abbinden. Die Soße sollte einen seidigen Glanz haben.
6. Den restlichen Rosmarin in die Knochen der Haxe stecken und auf einem Teller anrichten. Mit einem Löffel etwas Soße über die Haxen gießen, so dass sie glänzen.

Schwäbische Weinweichsel

Statt herkömmlichem Kirschlikör eignet sich auch der „Donautaler Weichsellikör“ zum Verfeinern der Soße. Dieser wird aus der für die Region Dillingen typischen schwäbischen Weinweichsel hergestellt.

Der Verein Donautal-Aktiv setzt sich unter anderem für die Sensibilisierung zu traditionellen und regionalen Lebensmitteln und Gerichten ein.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

[bayerisch-schwaben.de/
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)



Illustrationen: © TVABS, www.annamohr.de

Die Initiative „Lechtal-Lamm“ empfiehlt:

LAMMHAXE MIT KIRSCHSOÜSE

8 REZEPT FÜR 4 PORTIONEN

| ⌚ ARBEITSZEIT 30-40 MINUTEN | ⌚ GARZEIT CA. 3 STUNDEN

Zutaten

- 4 hintere oder 6 vordere Lechtal-Lammhaxen
- 2 Stangen Rosmarin
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 800 ml Lammfond oder fertige Lammsauce
- 100 g Süßkirschen
- 1 EL Kartoffelstärke
- 2 cl Kirschlikör
- 100 ml Kirschsaft
- Als Beilage eignen sich Kartoffeln, Bohnen und weiteres saisonales Gemüse



Lechtal-Lamm

Das „Lechtal-Lamm“ ist ein eingetragenes Markenzeichen des Landschaftspflegeverbands der Stadt Augsburg. Um die Einzigartigkeit des Lechtal-Lamms zu schützen, unterliegen die Produktionsrichtlinien heute strengen Vorgaben. Das Fleisch des Lechtal-Lamms garantiert so beste Qualität aus der Region. Das Lammfleisch kann bei Partner-Metzgereien oder -Betrieben des „Lechtal-Lamms“ erworben werden.



Dazu passt ein gutes, kühles Augsburger Bier.