

## Lammschulter

Etwa 90 Minuten Bratzeit

600 g Lammschulter  
300 g geviertelte Schalotten  
2 gewürfelte Tomaten  
1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund fein gehackte Blattpetersilie  
1 Bund fein gehackter Thymian oder Rosmarin  
1/2 l milde Fleischbrühe  
1 Bund gehacktes Suppengemüse

Fleisch pfeffern, salzen und rundum in einem Bräter mit Olivenöl leicht braun anbraten. Suppengemüse, Schalotten und Knoblauch dazugeben und bei sanfter Hitze zusammen mit dem Fleisch goldbraun braten.

Tomaten zugeben und bräunen, Kräuter zugeben, ablöschen und Hitze drosseln. Während der nächsten Stunde immer wieder ablöschen, so dass der Topfboden nur leicht bedeckt ist und dabei den Bratensatz lösen. Bei kleiner Hitze mit Deckel schmoren, alternativ den Braten bei 180 Grad in den Ofen geben, dann die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen, damit der Braten schön bräunt.

Mit einer Stricknadel oder einer langen Fleischgabel prüfen, wann der Braten fertig ist. Pro Zentimeter Durchmesser rechnet man 12 Minuten, misst das Fleischstück an der dicksten Stelle beispielsweise sechs Zentimeter, so muss man mit 72 Minuten rechnen. Dann das Fleisch herausnehmen, Sauce pürieren und mit dem aufgeschnittenen Braten anrichten.