

# In Rahm geschmorte Lammhaxe

Inspiziert bei Stefan Marquard

Für 4 Personen

4 Lammhaxen, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 Ltr. Sahne, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweig, Milch zum nachgießen, frische Minze und Olivenöl

## *Zubereitung:*

Lammhaxen mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 15 Min. liegen lassen.

Sahne in Topf geben und aufkochen, Knoblauch und Kräuter dazu.

Die Haxen darin 1½ Std. weich schmoren, evtl. mit Milch aufgießen.

Wenn die Haxen weich sind, Flüssigkeit abseihen - nicht weggießen! -

Mit einem Zauberstab/Mixstab das Olivenöl stark untermixen.

Die feingehackte Minze dazugeben und abschmecken.

***Guten Appetit***