

# Rezept Urgroßmutter's Lammtopf

---

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-urgrossmutter's-lammtopf,kochen-3876.html](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-urgrossmutter's-lammtopf,kochen-3876.html)

**Ein Rezept für 4 Personen von Moritz Zinn, "Strandbad Nr.1" in Wallenstein.**

## Zutaten:

---

- 800g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Öl
- 1500g Lammkeule
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 600ml Rotwein
- 1500ml Wasser
- 1500g mehligkochende Kartoffeln
- 250g Petersilienwurzel
- 250g Karotten
- 250g Sellerie
- Schmand

## Zubereitung:

---

Öl in Dutch Oven oder Bräter geben und erhitzen, entweder auf offenem Feuer oder im vorgeheizten E-Herd, bei ca. 120 Grad. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden und in dem Schmortopf glasig dünsten. Die Lammkeule als Gulasch dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen, aber keine Farbe nehmen lassen. 2 Eßl. Tomatenmark in den Topf geben und leicht anrösten. Das Fleisch-Zwiebelgemisch mit 1Eßl. Mehl bestäuben und gut verrühren, dann vorsichtig mit dem Rotwein langsam ablöschen. Mit dem Wasser auffüllen und für ca. 1,5 Stunden bei 120°C schmoren. Kartoffeln, Petersilienwurzel, Karotten und Sellerie in 1cm große Stücke schneiden und in den Topf geben und für eine weitere Stunde schmoren. Abschmecken und jeden Teller mit etwas Schmand abrunden.

*Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 23.06.2020, 20:15 Uhr*