



# Pulled Haxe vom Walisischen Lamm (g.g.A.) in Shepherd's Pie-Variation

## Zutaten

- 4 Haxen vom Walisischen Lamm
- 10 g (2 TL) Paprikapulver edelsüß
- Meersalz
- ca. 200 ml (14 EL) Olivenöl
- 1 kleine Fenchelknolle, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 2 mittelgroße Tomaten, in grobe Stücke geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 2 Möhren, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, gewaschen und trocken geschüttelt
- 5 Stiele Thymian, gewaschen und trocken geschüttelt
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml trockener Rotwein
- 400 ml kräftiger Lammfond
- 30 g (2 EL) brauner Zucker
- 700 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 100 g Hartkäse (z.B. Parmesankäse)
- 400 ml Milch
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe, geschält und grob gehackt
- Je 2 Stiele Minze, Petersilie und Thymian
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Haxen vom Walisischen Lamm trocken tupfen und mit Mischung aus Paprikapulver, 1 Teelöffel Meersalz und 3 Esslöffeln Olivenöl einreiben.
3. In Bräter 4 Esslöffel Olivenöl erhitzen und marinierte Haxen darin rundherum kräftig anbraten. Grob geschnittenes Gemüse, Lorbeerblätter, alle Rosmarinzweige und 3 Thymianstiele zugeben und mitbraten. Wein, Lammfond und Zucker verrühren und Flüssigkeit über Haxen gießen. In vorgeheiztem Backofen ca. 2 Stunden schmoren.
4. Während Garzeit der Lammhaxen Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20



Minuten lang garen. Käse reiben. Kartoffeln abgießen und in Topf lassen. Milch zu Kartoffeln in Topf gießen, Käse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5. Für Kräuteröl Blättchen von Stielen restlicher Kräuter zupfen und mit 100 ml (ca. 7 Esslöffeln) Öl und Knoblauch pürieren.
6. Lammhaxen aus Ofen nehmen, von Knochen lösen und mit Hilfe von zwei Gabeln zerzupfen oder „pullen“. Lorbeerblätter aus Sauce herausnehmen. Lammfleisch Auflaufform geben, Sauce gut untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelstampf auf Lammfleisch verteilen und unter heißem Backofengrill backen, bis goldbraun Kruste entsteht.
7. Shepherds Pie mit Kräuteröl beträufeln und heiß servieren.

*Tip: Bereiten Sie zusätzliche Lammhaxen zu und servieren Sie diese zusammen mit dem Shepherd`s Pie am Knochen.*



Zubereitungszeit: 3 Stunden

Portionen: 4

Küche: walisisch, britisch

Zuschnitt: Haxe