

## **In Domina geschmorte Lammhaxe mit Geigenknödel**

### **Geschmorte Lammhaxe für 4 Personen**

#### Zutaten

4 Lammhaxen, 0,5L Domina-Wein,  
0,5L Fleischbrühe, 2 Zehen Knoblauch,  
1 EL Wacholderbeeren zerdrückt,  
2 Lorbeerblatt, 1 Zweig Estragon,  
2 EL Tomatenmark, 50 g Butter, Röstgemüse  
(Zwiebel, Karotten, Sellerie) in Würfel schneiden,  
Salz, Pfeffer



#### Zubereitung

Lammhaxen salzen, pfeffern und anbraten, das gewürfelte Röstgemüse dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark, Wein, Fleischbrühe und die übrigen Gewürze hinzugeben. 60 - 90 Minuten bei 180° im Ofen schmoren lassen. Anschließend die Haxen herausnehmen und warmstellen. Die Soße passieren, leicht einköcheln, abschmecken und mit Butter aufmontieren. Die Lammhaxen anrichten und mit der Soße nappieren. Die Geigenknödel können bei belieben mit Butterbrösel serviert werden.

### **Geigenknödel**

#### Zutaten

2 Eier, 30g Butter, 60g Geigenmehl (Mutschelmehl), fein geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung

Butter schaumig rühren, Ei, Zwiebel, Geigenmehl (Mutschelmehl), Gewürze dazugeben und verühren. Danach 10 Minuten quellen lassen. Kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.