Lammhaxen mit Zwiebeln und Aprikosenkonfitüre

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 45 min

Aktivzeit: 25 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

4	Haxen vom Schweizer Lamm (je ca. 260 g)
3 EL	Aprikosenkonfitüre
6	grosse Zwiebel
30 g	Butter
1 Zweige	Rosmarin
	Salz
2 EL	Balsamico

Nährwerte

1 Portion (ohne Zucchetti und Reis) enthält ca.:

346	kcal
35 g	Eiweiss
19 g	Kohlenhydrate
14 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Zubereitung

1. Lammhaxen rundherum mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit Pfeffer würzen und beiseite stellen.

2. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, grob hacken und dazugeben. Mit Salz und Balsamico würzen, einmal aufkochen und dann erkalten lassen.

3. Pro Person eine Alufolie von je ca. 12×12 cm schneiden. Zwiebelconfit jeweils in die Mitte der Folie verteilen und je eine Lammhaxe daraufstellen. Nun die Alufolie um die Lammhaxe stülpen, dabei den Knochen oben herausschauen lassen.

4. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180–200 °C) anfeuern. Lammhaxe auf die indirekte Seite des Grillrosts geben. Grill mit dem Deckel verschliessen und die Haxen für 60–80 Minuten garen.

5. Lammhaxen und Zwiebeln aus der Folie nehmen und sofort servieren.
Dazu passen Zucchetti mit Zitrone vom Grill und Reis mit Rosinen.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.