


Lammhaxen mit Zwiebeln und Aprikosenkonfitüre



Der feine Unterschied.

 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. 12x12 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.



Der feine Unterschied.

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

Schweiz. Natürlich.

