

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## Milchlamm nach römischer Art



### Zutaten

- 25g Butterschmalz
- eine ca 1,5 kg schwere Lammschulter (Am besten Milchlamm)
- 8 Salbeiblätter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Mehl
- 8 EL Weißweinessig
- 4 Anchovisfilets
- Weißwein zum Kochen

### Zubereitung

Die Schulter von Knochen befreien und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. In einem Topf (am besten emailliert) Butterschmalz erhitzen und die Lammstücke scharf anbraten. Dann Salz, Pfeffer, Knoblauch, Salbei und Rosmarin hinzugeben und gründlich umrühren. Nun die Lammstücke mit Mehl bestäuben und erneut wenden. Geben Sie den Essig und nach einer Minute ca. 6 EL Weißwein hinzu. Nun die Temperatur nach unten regeln und den Deckel halb auf den Topf legen. Das Lammfleisch für ca. 1 Stunde garen, sodass das Fleisch weich und zart wird. Sollte die Flüssigkeit zu wenig werden während des Garens, mit etwas Weißwein nachgießen. Nun die Anchovis mit etwas Bratenflüssigkeit zerdrücken, damit eine Paste entsteht. Die Paste unter das Fleisch mengen. Wir empfehlen dazu junge Kartoffeln aus dem Ofen oder eine klassische Polenta.

### Unsere Weinempfehlung:

Casanova di Neri Rosso di Montalcino