Lammeintopf

Zutaten

4 Möhren
2 Tomaten
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
6 Kartoffeln
1 Rosmarinzweig
800 g Lammschulter, mit Knochen
4 EL Olivenöl
150 g Speck, in Würfeln
150 ml Rotwein oder mehr
1 Speckschwarte
30 g getrocknete Steinpilze
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Möhren und die Tomaten waschen, Möhren schälen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel würfeln und den Knoblauch halbieren. Rosmarin und Thymian waschen, trockentupfen und die Blätter bzw. Nadeln abzupfen. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Das Fleisch in circa 3 bis 4 Zentimeter dicke Würfel schneiden.

In einem Bräter das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel glasig anschwitzen und die Speckschwarte hinzugeben. Das Lammfleisch dazugeben und von allen Seiten scharf anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Knoblauch, Möhren, getrocknete Steinpilze, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer sowie die ganzen, ungeschälten Tomaten dazugeben und alles bei geschlossenem Deckel circa 45 Minuten kochen lassen. Zwischendurch Rotwein nachgießen, wenn die Flüssigkeit verkocht ist.Kartoffeln hinzugeben und weitere 30 Minuten kochen lassen (ggf. auch kürzer, eben bis die Kartoffeln gar sind..

Wegen der Menge an Flüssigkeit wie bei allem Eintöpfen am besten in tiefen Tellern servieren. Dazu paßt deftiges Brot.