

**Vorbereitungszeit:** ½ Stunde } 2¾ Stunden  
**Zubereitungszeit:** 2 ¼ Stunden

| ZUTATEN                            |     | 1 Liter |
|------------------------------------|-----|---------|
| Lammknochen und -fleischabschnitte | g   | 1400    |
| Oliven- oder Traubenkernöl         | EL  | 2       |
| Möhren                             | g   | 150     |
| Staudensellerie                    | g   | 120     |
| Zwiebeln                           | g   | 200     |
| Knoblauchzehen                     | St. | 2       |
| Tomaten                            | g   | 150     |
| Tomatenmark                        | TL  | 2       |
| Rotwein                            | ml  | 300     |
| Lorbeerblatt                       | St. | 1       |
| Thymianzweige                      | St. | 2       |
| Rosmarinzweige, kleine             | St. | 2       |
| Pfefferkörner, schwarz             | St. | 10      |
| Salz                               |     |         |
| Wasser                             | ml  | 2000    |

## VORBEREITEN:

1. Knochen und Fleischreste in einem großen Bräter mit Öl besprühen.
2. Gemüse putzen und klein würfeln. Knoblauchzehen und Zwiebeln grob zerkleinern. Tomaten achteln und separat zurückstellen.

## ZUBEREITUNG:

1. Knochen und Fleischreste im Backofen 30 Minuten kräftig rösten (mehrfach wenden).
2. Nach 30 Minuten das Gemüse außer den Tomaten und dem Tomatenmark zufügen und 10 Minuten mitrösten.
3. Tomatenmark unterrühren mit Rotwein ablöschen und ungefähr um ein Drittel einkochen lassen.
4. Bräter aus dem Backofen nehmen, Tomaten, Kräuter und Pfefferkörner sowie 2 Liter Wasser zugeben. Auf dem Herd bei milder Hitze in 1½ Stunden auf ungefähr 1 Liter reduzieren. Mild salzen.
5. Durchsieben, abkühlen und danach entfetten.

| Backofen            | Leiste   | Grad | Stunden | Minuten |
|---------------------|----------|------|---------|---------|
| Unter- u. Oberhitze | 2. v. u. | 220  |         | 30      |