



Lente Lamsschenkel

Ingrediënten

4 stuks Lamsschenkels
2 knoflookteentjes
3 laurierblaadjes
1 eetlepel gekneusde peperkorrels
6 stuks gekneusde jeneverbessen
1 takje rozemarijn
1 takje tijm
Wortel / selderij blokjes
Peterselie
200 gram uien
600ml runderbouillon
200ml witte wijn
Olijfolie
Peper / Zout

Bereidingswijze:

De schenkels krokant aanbraden, uit de pan nemen. De rest van de ingrediënten licht aanzetten in braadvet. Met witte wijn afblussen. De schenkel weer toevoegen en bouillon toevoegen. Het geheel rustig in 1,5 uur laten gaar sudderen. De schenkels regelmatig overgieten met vocht. De gare schenkel uit de pan nemen en de rest zeven. De jus eventueel bijbinden of inkoken. Ook kunt u de begeleidende groente garen in dit vocht. Leg de groente en aardappelgarnituur op het bord voeg de schenkel toe. Jus toevoegen en smullen maar. Ik drink er een Grüner Veltliner Smaragd of een Blaufränkisch Hochberg bij.