

### Zutaten für 6 Personen

1 ganzen Lammrücken am Knochen  
300g gemischte Waldpilze (Stockschwämmchen, Saitlinge, Egerlinge, Herbsttrompeten etc.)  
3 Zehen Knoblauch  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Bund Thymian  
Salz und Pfeffer  
geräuchertes Paprikapulver  
Zitronensaft zum abschmecken  
Olivenöl zum Braten  
Zahnstocher

Den Lammrücken auslösen und parieren. Für die Waldpilzfüllung die Pilze, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten. Mit Thymianblättchen, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Den Lammrücken an der Seite vorsichtig so einschneiden, das eine Tasche entsteht, die man füllen kann. Dann mit den Zahnstochern verschließen.

### **Für die Sauce**

die Knochen vom Lammrücken in grobe Stücke hacken  
3 Tassen Suppengemüse  
2 Knoblauchzehen  
3 Zwiebeln in Würfel  
Lorbeerblatt, Thymian,  
3 El Tomatenmark  
½ Liter Portwein  
½ Gemüsebrühe  
Paprikapulver, Salz und Pfeffer

Die Lammknochen in Olivenöl scharf anrösten, dann die Zwiebeln und Knoblauch zufügen und anrösten. Das Suppengemüse zufügen und anbraten, dann das Tomatenmark zugeben, alles sehr gut vermischen und anbraten bis sich am Boden eine dunkle Patina bildet. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, dann mit Mehl betsäuben und abrennen lassen. Mit dem Portwein ablöschen und Lorbeer und Thymian zugeben. Die Brühe zugießen und gut umrühren. Den Saucenansatz so lange wie möglich einkochen lassen, passieren, abschmecken.