

Lammragout



Zutaten für 6 Personen:

1 kg Lammfleisch aus der Schulter oder aus der Keule (netto)

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3-5 Thymianzweige

1 Gemüsezwiebel

4 größere Karotten

1 dünne Scheibe Sellerie

4 mittlere Kartoffeln

400 ml Lammfond

1 Knoblauchzehe

Petersilie

1. Lammfleisch aus der Schulter oder aus der Keule sauber parieren und in nicht zu kleine Würfel (3 cm) schneiden.

2. Gemüsezwiebel schälen und grob würfeln. Sellerie schälen und würfeln. Karotten schälen und in dickere Scheiben schneiden. Kartoffel schälen und in größere Abschnitte schneiden.

3. Lammwürfel portionsweise in einem beschichteten Schmortopf in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Warm stellen. Hitze zurücknehmen, Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen. Mit dem Fond aufgießen.

4. Fleisch und restliches Gemüse (außer den Kartoffeln) und die Thymianzweige zugeben und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze 45 Minuten schmoren.

5. Kartoffelabschnitte, fein gehackten Knoblauch und einen Petersilienzweig zugeben und mindestens eine weitere halbe Stunde schmoren.

6. Das Ganze jetzt kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Kann ein sehr guter Eintopf werden. Die Qualität hängt im Wesentlichen von der Güte des Lammfleisches ab.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 105 min, Hauptspeisen, Eintöpfe, Fleisch, Lamm, deutsch

Rezept: Maya,
weiterentwickelt von Kerstin
Foto: Walter
Stand 15.01.2023