Rezept

Lammragout aus dem Römertopf

Ein Rezept von Lammragout aus dem Römertopf, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	Lammfleisch (Schulter, Keule)
4	Zwiebeln
1	walnussgroßes Stück Ingwer
3 EL	Curry
500 ml	Lammfond (Glas)
	Salz
2 EL	Zitronensaft
4	Knoblauchzehen
50 g	Butterschmalz
1	1/2 EL Mehl
300 ml	Rotwein (ersatzweise Lammfond)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Das Lammfleisch von Haut und Sehnen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Pfeffer würzen.

2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Die Zwiebeln in Spalten, den Knoblauch und den Ingwer in kleine Würfel schneiden.

3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundum kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazugeben, kurz durchschwenken, salzen und in den Römertopf® füllen.

4. Curry und Mehl mischen, darüber streuen. Lammfond und Rotwein angießen. Zugedeckt im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 2 Std. garen.