

## Rezept

# Lamm-Kartoffel-Topf

Ein Rezept von Lamm-Kartoffel-Topf, am 16.12.2025

## Zutaten

**200 g** rohe Kartoffeln

**150 g** Bohnen

**4 Stängel** Petersilie

**1** Knoblauchzehe

Pfeffer

**1/4 l** Geflügelbrühe (siehe Rezept-Tipp)

**150 ml** Tomatensauce (siehe Rezept-Tipp)

**50 g** Schalotten

**150 g** Kirschtomaten

**1 Zweig** Thymian

Salz

Zucker

**200 g** Lammschulter oder -keule ohne Knochen

**2 EL** Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Die Schalotten schälen, halbieren und der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen und halbieren. Die Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz entfernen. Petersilie waschen, Blätter in Streifen schneiden.
2. Das Gemüse zusammen mit Thymian, den ungeschälten, angeschlagenen Knoblauchzehen und der Petersilie in den Schnellkochtopf füllen, salzen, pfeffern und leicht zuckern. Die Geflügelbrühe dazugießen und ohne Druck aufkochen lassen.
3. Das Fleisch in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern und auf Gemüse und Kartoffeln verteilen, die Tomatensauce darüber gießen. Den Topf verschließen und auf höchste Stufe erhitzen. Wenn der Druck aufgebaut ist, die Hitze reduzieren und ca. 2 Min. kochen lassen.
4. Danach den Topf vom Herd nehmen, abdampfen lassen und vorsichtig öffnen. Den Eintopf noch einmal abschmecken, anrichten und mit Olivenöl beträufeln.