

Rezept

Lamm-Kartoffel-Topf

Ein Rezept von Lamm-Kartoffel-Topf, am 16.12.2025

Zutaten

200 g rohe Kartoffeln	50 g Schalotten
150 g Bohnen	150 g Kirschtomaten
4 Stängel Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	Zucker
1/4 l Geflügelbrühe (siehe Rezept-Tipp)	200 g Lammschulter oder -keule ohne Knochen
150 ml Tomatensauce (siehe Rezept-Tipp)	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.