

Rezept

Lammragout

Ein Rezept von Lammragout, am 04.12.2024

Zutaten

1 kg Lammfleisch (Schulter oder Keule)	1 EL Mehl
3 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
1/4 l trockener Weißwein (ersatzweise Brühe oder Lammfond)	1/4 l Fleischbrühe (wahlweise Lammfond aus dem Glas)
2 EL Zitronensaft	1 Bund gemischte Kräuter (Thymian, Majoran, Rosmarin)
100 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, in mundgerechte Würfel schneiden und im Mehl wenden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. In einem Schmortopf das Öl mit der Butter erhitzen und das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten. Jeweils mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben. Im Bratfett die Zwiebel- und Knoblauchwürfel andünsten. Mit dem Wein ablöschen, die Brühe zugießen und den Zitronensaft unterrühren.

3. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Die Kräuter waschen und dazulegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Min. schmoren lassen.

4. Die Sahne und eventuell noch etwas Brühe angießen und in weiteren 30 Min. fertig garen.