

## Rezept

# Lammragout aus dem Römertopf

Ein Rezept von Lammragout aus dem Römertopf, am 24.01.2025

## Zutaten

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