

## Rezept

# Lammragout mit Kräutern

Ein Rezept von Lammragout mit Kräutern, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Milchlamm ohne Knochen	<b>1</b> Zwiebel
<b>4</b> Knoblauchzehen	je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
je 1/2 Bund Oregano und Petersilie	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Butter	<b>4 EL</b> Weinessig
1/8 l trockener Weißwein	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Das Lammfleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, Blättchen sehr fein zerkleinern.

---

2. Olivenöl mit Butter in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch darin in zwei Portionen gut anbraten und wieder herausnehmen. Wenn das Fleisch gebraten ist, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter im Fett andünsten.

---

3. Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem Essig mischen. Wein dazugeben, das Fleisch salzen und pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Std. schmoren, bis es schön weich ist. Dabei gelegentlich durchrühren und bei Bedarf noch etwas Wein angießen. Abschmecken und servieren. Dazu schmecken Weißbrot und gefüllte Artischocken.