Rezept

Lammragout mit Kräutern

Ein Rezept von Lammragout mit Kräutern, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.