

Rezept

Schmorgurken-Lammtopf

Ein Rezept von Schmorgurken-Lammtopf, am 07.08.2024

Zutaten

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	1 kg Lammgulasch (beim Metzger vorbestellen)
Salz	2 Lorbeerblätter
1 kg Schmorgurken	1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch	250 g Crème fraîche
1 EL Mehl	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch darin portionsweise anbraten, salzen und herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch zur letzten Fleischportion geben und mitbraten. Alles Fleisch wieder in den Topf geben, Lorbeer dazugeben. Ca. 600 ml Wasser angießen, sodass das Fleisch knapp bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze 1 Std. zugedeckt schmoren.
2. Schmorgurken nach Belieben schälen und längs halbieren. Kerne herauskratzen. Gurken quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, vom Dill die Blätter abzupfen. Dill hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Crème fraîche und Mehl glatt rühren.
3. Nach 50 Min. Garzeit Gurken und Crème-fraîche-Mischung unter das Fleisch rühren und mitköcheln lassen. Zum Schluss Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmeckt Reis.