

Rezept

Sellerie-Quitten-Gulasch mit Lammällchen

Ein Rezept von Sellerie-Quitten-Gulasch mit Lammällchen, am 29.06.2026

Zutaten

800 g Quitten	800 g Knollensellerie
1 Stange Lauch	5 EL Öl
500 ml trockener Cidre (franz. Apfelwein)	250 ml Gemüsebrühe
1 TL getrockneter Majoran	1 TL getrockneter Thymian
2 Lorbeerblätter	400 g Lammfleisch
1 Ei (M)	2 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1/2 TL gemahlener Kümmel
4 Stiele glatte Petersilie	1 gestrichener EL Speisestärke
150 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Quitten vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Sellerie vierteln, schälen und waschen. Sellerie und Quitten in 2 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, in dicke Ringe schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und Quitten, Sellerie und Lauch darin unter Rühren 5 Min. anbraten. Mit Cidre und Brühe ablöschen. Majoran, Thymian und Lorbeerblätter zugeben. Alles aufkochen und 15 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.
3. Inzwischen Lammhack, Ei und Semmelbrösel verkneten. Mit 1 gestrichenen TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzen. Hackteig mit angefeuchteten Händen zu 20 kleinen Bällchen formen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Bällchen darin unter Rühren 6-8 Min. goldbraun braten. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken.
4. Stärke und Sahne mit einem Schneebesen glatt rühren. Sahnemischung unter das Gulasch rühren, aufkochen und weitere 5 Min. offen köcheln lassen. Gulasch salzen, pfeffern, mit den Lammällchen anrichten und alles mit Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt klassisches Kartoffelpüree.