

Rezept

# Sellerie-Quitten-Gulasch mit Lammällchen

Ein Rezept von Sellerie-Quitten-Gulasch mit Lammällchen, am 16.02.2025

## Zutaten

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