

Lammschlögel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

4	Lammschlögel
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
1	Zwiebel
50 G	Speck
2	Karotten
50 G	Sellerie
500 ML	Rindssuppe
4	Knoblauchzehen
2	Rosmarinzweige
125 ML	Sauerrahm
2 EL	Mehl

Zubereitung

1. Lammschlögerl salzen und pfeffern.
2. Kleingeschnittene Zwiebel mit dem klein gehackten Speck in Öl in der Pfanne anrösten.
3. Nach kurzer Zeit das Lammschlögerl, die Karotten- und Selleriewürfel dazu geben und ebenfalls kurz anrösten.
4. Mit Rindssuppe aufgießen, mit grobgehacktem Knoblauch und einem Rosmarinzeigerl versehen.
5. Fleisch herausheben und im Rohr ca. 20 Minuten bei 100° C garen.
6. Inzwischen lässt man die Suppe reduzieren und bindet sie mit einem Sauerrahm-Mehl-Gemisch.
7. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf der Sauce richtet man das fertige Schlögerl an.

TIPP: Als Beilage serviert der Küchenchef ein zartes, gedämpftes Marktgemüse und Reis.