

Abtenauer Schöpsernes

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Herbst Für: 4 Personen



© Landhotel und Gasthaus Traunstein

Verfasst von: Landhotel und Gasthaus
Traunstein

Zutaten

600 G	Lammschulter
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
2	zerdrückte Knoblauchzehen
1	Zwiebel
50 G	Lauch
50 G	Sellerie
50 G	Karotten
	Öl
500 ML	Suppe
	Rosmarin
	Thymian

Zubereitung

1. Zirka 1 cm Schnitten vom Schlögel oder Schulter schneiden diese leicht klopfen, salzen und pfeffern.
2. Den Knoblauch pressen. Die Zwiebel fein hacke. Lauch, Sellerie und Karotten in dünne Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen, Fleisch einlegen und den zerdrückten Knoblauch darauf verteilen. Zwiebel und Gemüsestreifen ebenfalls auf dem Fleisch verteilen
4. Zwiebel und Gemüsestreifen ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.
5. Wenn alles leicht angeröstet ist mit klarer Suppe aufgießen und zugedeckt ca. 10 min dünsten lassen.
6. Danach das Fleisch herausgeben und die Sauce, wenn nötig, etwas eindicken und mit Rosmarin und Thymian abschmecken.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen.

Dazu gibt es Petersilienkartoffeln oder Polentanockerl.