

Lammragout

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



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

100 G	Speck
1 KG	Lammfleisch
3 EL	Öl
10 G	Butter
2	Karotten
1	Zwiebel
100 G	Knollensellerie
3	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
500 ML	Rotwein
500 ML	Rindsuppe
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano
	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Den Speck in Würfel schneiden, und das Bio-Lammfleisch ebenfalls grob würfeln.
2. Die Speckwürfel im Topf in etwas Öl anbraten.
3. Das Lammfleisch und etwas Butter dazu geben, mit braten bis der Fleischsaft reduziert ist.
4. Karotten, Zwiebel, Lauch, Sellerieknolle und Knoblauch kleinwürfelig schneiden, zum Fleisch dazugeben und mit braten.
5. Tomatenmark zugeben, und ebenfalls kurz mit rösten.
6. Mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist.
7. Ragout einköcheln lassen, bis die Sauce sämiger wird.

Bei Bedarf mit Wasser-Mehl-Gemisch abbinden.

8. Mit Salz, Pfeffer, frischem Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano und Preiselbeermarmelade abschmecken.

Zum feinen Lammragout werden Semmelknödel empfohlen.