Lammgeschnetzeltes

1 Esslöffel Bratbutter

500 g Lammgeschnetzeltes

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Esslöffel Mehl

1 dl Weisswein

4 dl brauner Fleischfond/Bouillon

1 dl Rahm

Majoran und Rosmarin

Pfeffer und Salz

Lammgeschnetzeltes in der heissen Bratbutter gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Knoblauch und Zwiebel kleinschneiden, in der gleichen Pfanne gut anrösten, mit Mehl bestäuben, gut mischen, dann mit Weisswein ablöschen. Aufkochen, den Fond/Bouillon dazugiessen und ein wenig einkochen. Fleisch wieder beigeben, bis vors Kochen bringen, Rahm und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.