

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 begeben, bis vors Kochen bringen, Rahm und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.