

Lammnüssli nach Stroganoffart

- 1 Lammnüssli
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 100 g Peperoni in Streifen
- 100 g Champignons in Scheiben
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 dl Rotwein
- 1 Esslöffel Paprika
- 1 dl brauner Fond/Bouillon
- 2 dl Rahm
- 50 g Essiggurken in feinen Streifen
- Salz



Backofen auf 60 Grad vorheizen, Platte darin vorwärmen. Lammnüssli quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann längs in 1 cm dicke Streifen und zuletzt in ca. 2 cm Stücke schneiden. Die Fleischstücke in heisser Bratbutter kurz und kräftig anbraten, anschliessend zugedeckt im Ofen warmhalten. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Peperoni und Champignons zugeben, andünsten, Tomatenmark zugeben, ebenfalls ein wenig andünsten. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, Paprika zugeben und ein wenig einköcheln lassen. Fond/Bouillon und Rahm begeben, aufkochen. Bei Bedarf abbinden. Essiggurken und Fleisch begeben, kurz erhitzen, evtl. salzen und sofort servieren.