

Lammragout

1 Esslöffel Bratbutter

500 g Lammvoressen

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1/2 Lauch

etwas Sellerie und 1 Rüebli

3 dl Rotwein

7 dl brauner Fleischfond/Bouillon

½ Kaffeelöffel Paprika

Majoran, Thymian und Rosmarin

Pfeffer und Salz



Lammvoressen in der Bratbutter gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in der gleichen Pfanne gut anrösten. Fleisch wieder begeben.

Mit Rotwein ablöschen und ein wenig einkochen.

Fleischfond/Bouillon, Majoran, Thymian und Rosmarin zugeben und ca. 2 Stunden schmoren.

Bei Bedarf Sauce abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.