

Kräuter-Lammragout



Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 Stück Knoblauchzehen
- 4 Zweig Rosmarin
- 0.3 Bund Thymian
- 0.5 Bund Oregano
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 1 kg Lammragout, mager, (z.B. aus der Schulter oder Huft geschnitten)
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Butter
- 0.5 dl Weissweinessig
- 1.5 dl Weisswein

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Thymianblättchen ebenfalls von den Zweigen zupfen. Oregano- und Petersilienblätter fein hacken.

2. Das Lammragout salzen und pfeffern. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Fleischwürfel in 3–4 Portionen rundum gut anbraten; wenn nötig zwischendurch etwas Olivenöl nachgiessen. Aus der Pfanne nehmen.

3. Butter zum Bratensatz geben und Frühlingszwiebeln, Knoblauch und alle Kräuter darin andünsten. Dann das Ragout wieder dazugeben. Essig beifügen und praktisch vollständig verdampfen lassen. Dann Weisswein dazugiessen. Das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Grösse und Qualität der Fleischwürfel 1¼ – 1½ Stunden weich schmoren; gelegentlich umrühren und wenn nötig etwas Weisswein nachgiessen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage passt gedünstetes Gemüse.

(Quelle: wildeisen.ch)