

Lammragout

Angaben für 4 Personen



Zutaten

- 1 kg Lammfleisch
- 5 große Zwiebeln
- 1 Zehen Knoblauch
- 3 EL Tomatenmark
- 0,5 L Rotwein Trocken
- 100 ml Sahne
- 0,6 L Gemüse Brühe (1 Würfel)
- Salz, Pfeffer und Rosmarin

Ablauf

Arbeitszeit

- ca. 15 min

Kochzeit

- ca. 1h 30 min

Gesamtzeit

- ca. 1h 45 min

Zubereitung

1. Zwiebeln & Knoblauch in feine Würfel schneiden
2. Fleisch in einer großen Pfanne scharf anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen
3. Wenn das Fleisch leicht braun ist Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anbraten bis alles gut angeröstet ist
4. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der Soße weitermachen
5. Das Tomatenmark in die Pfanne geben, verrühren und leicht anbraten
6. Mit 1/3 vom Rotwein ablöschen und reduzieren lassen (einkochen). Diesen Vorgang 2x wiederholen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht
7. Danach Gemüsebrühe dazu gießen und das Fleisch wieder in den Topf geben
8. Das Lammragout auf kleiner Flamme, mit Deckel, ca. 1 h köcheln lassen
9. Im letzten Schritt Deckel unter nochmal 15 min auf köcheln lassen und Sahne dazugeben