

Lammragout mit Gemüse



Zutaten

800 g Lammfleisch aus der Keule
4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Frühstücksspeck
800 g Möhren
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer

1 TL Estragon
0,1 l Fleischbrühe

150 g Schafskäse
1 Frühlingszwiebel
2 Stängel Basilikum

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch hacken, Speck und die Möhren klein und das Lammfleisch grob würfeln.
Knoblauch und Speck in Butterschmalz ca. 4-5 Min. anbraten.

Möhren und Lammfleisch zugeben und mit reichlich Pfeffer würzen.

Estragon darüber streuen. Die Brühe zugießen und ca. 6 Min. bei mittlerer Hitze anschließend bei schwacher Hitze 20 Min. garen.

Zwischendurch umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze mit zerbröckeltem Schafskäse, Zwiebelringen und je nach Geschmack mit gehacktem Basilikum bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min.