

BACHSER MÄRT

LAMMRAGOUT

Das Rezept ist für 4 Personen Zubereitungszeit: 30 Min Schmorzeit: 1 ¼ Std.

600-800g Lammragout
2 EL Mehl
Öl zum Braten
¼ TL Salz
¼ TL Edelsüss- Paprika
100g Sellerie grosse Würfel
3 grosse Rübli in Würfel
2 grosse Zwiebeln in Würfel
2 Knoblauchzehen
2 EL Rosinen
4 dl Weisswein
1 Zwiebel, besteckt mit Lorbeerblatt und 1 Nelke
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Lammfleisch mit Mehl bestäuben. Öl in einem Bratpf heiss werden lassen. Fleisch portionsweise rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen.

Ev. wenig Öl in Pfanne, den Sellerie, Rübli, Zwiebeln, Rosinen und Knoblauch bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten andämpfen. Wein dazu giessen, aufkochen. Fleisch und besteckte Zwiebel begeben, Hitze reduzieren.

Zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 1 ¼ Stunden schmoren. Bei Bedarf würzen.