

Lammragout

Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Lammschulter und
-hals, ohne Bein

Röstgemüse,
geputzt, geschält und gewürfelt:

2 Stck. Zwiebeln

2 Stck. Karotten

½ Stck. Sellerieknolle

100 ml Öl zum Anbraten

2 Stck. Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

500 ml Lemberger

120 g Weizenmehl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lammfleisch in 4x4 cm große Würfel schneiden und in heißem Fett anbraten. Das ebenfalls in 4x4 cm große Würfel geschnittene Röstgemüse, Tomatenmark sowie die zerdrückten Knoblauchzehen hinzugeben und rösten. 2-3 Mal mit Rotwein ablöschen, bis es eine schöne Farbe hat. Danach mit dem Weizenmehl bestäuben, leicht schwitzen, mit kaltem Wasser auffüllen, glatt rühren und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nach ca. 45-60 Min. ist das Fleisch gar. Durch Einstechen mit der Fleischgabel eine Garprobe machen. Das Fleisch herausnehmen und die Soße passieren. Das Gemüse beim Passieren mit durch das Sieb drücken – das bindet und gibt Geschmack. Die Soße mit dem Fleisch servieren.

Als Beilage passen Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelpüree, Polenta oder Grießnocken.

