

Restaurant zur Schäferstube, Saas Fee

Lammvoressen mit Gemüse

Zubereitung:

Das Voressen würzen und mit Mehl bestäuben, in der Bratbutter braun anbraten. Das übrige Fett abseien, das Fleisch mit dem Wein ablöschen, Tomaten, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Rüebli, Rube, Knoblauch, Lorbeerblatt und Nelken mitdünsten, mit der Gemüsebrühe knapp überdecken und während ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken, Knoblauch, Lorbeerblatt und Nelken entfernen. Die Bohnen getrennt kochen, damit sie schön grün bleiben und mit gedünsteten, gehackten Zwiebeln bestreuen

Zutaten:

600 g Lammragout, von der Schulter, in Würfel von 2 cm schneiden
Etwas Mehl zum bestäuben
Etwas Bratbutter
1.5 dl Rotwein
2 Tomaten, reif
1 Zwiebel
½ Lauch
¼ Sellerie
1 Rübli
½ Rube, weiss
2 Knoblauchzehen, geschält
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Etwas Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, schwarz
1/2 cl Rotweinessig

Garnitren Bohnen, Zwiebeln