Lammfrikassee

Mit dem Rezept für ein Lammfrikassee lässt sich ein Gericht zubereiten, das bestimmt nicht täglich auf den Tisch kommt und gerade deshalb so gut schmeckt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

750 g	Lammfleisch (von der Brust)
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Tassen	Fleischbrühe
50 g	Butter
1 Stk.	Zitrone
Nach Belieben	Kapern
2 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für das **Lammfrikassee** zunächst das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz würzen.

2. Dann eine Tonform mit Butter auslegen und wässern, anschließend die Zwiebel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden.

3. Die Tonform erhitzen, die Zwiebel hineingeben und für etwa eine Minute glasig andünsten. Jetzt das Fleisch zugeben, für etwa zwei bis vier Minuten von allen Seiten anbraten und dann mit der Brühe aufgießen. Den Deckel aufsetzen und für etwa eine Stunde köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit den Saft einer Zitrone auspressen. Wenn das Fleisch schön weich ist, den Zitronensaft, die Kapern und den Sauerrahm zugegen, gut umrühren. Wenn die Sauce zu dünn ist, einfach mit einem Teelöffel Mehl binden.

Tipp

Zu dem Lammfrikassee passt weißer Reis, es schmeckt aber auch mit Salzkartoffeln sehr gut. Wer möchte kann auch noch verschiedene Gemüsesorten, wie Karotten oder Sellerie mitkochen, das verleiht dem Gericht eine ganz besondere Note. Auch Kapern passen besonders gut dazu. Einfach kurz vor Ende der Garzeit mit einrühren und warm werden lassen.