

Lamm-Ragout mit Kartoffeln

Das Lamm-Ragout mit Kartoffeln ist ein vorzügliches und schmackhaftes Fleischgericht. Das Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

500 g	Lammfleisch (Keule oder Schulter)
500 g	Kartoffeln
1 Stk.	Karotte
300 g	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
4 EL	Olivenöl
2 EL	Petersilie gehackt
1 Stk.	Rosmarinzweig
1 TL	Oregano
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für das **Lamm-Ragout mit Kartoffeln** das Lammfleisch in mittelgroße Stücke schneiden.
2. Danach die Kartoffeln in grobe Würfel, Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und zerhacken.
3. Das Lammfleisch zusammen mit den Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben.
4. Backrohr vorheizen auf 170°C.
5. Die Tomaten kurz blanchieren, schälen und klein würfelig schneiden.

6. Daraufgehend die blanchierten Tomaten mit Olivenöl, gehackter Petersilie, Rosmarin, Oregano, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch vermengen.
7. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und unter das Lammfleisch unterrühren.
8. Für etwa 2 Stunden bei 170°C im vorgeheizten Backrohr garen.

Tipp

Zum selbstgemachten Lamm-Ragout mit Kartoffeln, Rotkraut servieren.