Lammragout mit Marillen

Lamm harmoniert wunderbar mit Früchten. Das Rezept für Lammragout mit Marillen ist ein gutes Beispiel hierfür.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

100 g	Marillen (getrocknete)
250 ml	Weißwein
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
750 g	Lammfleisch
2 EL	Öl
1 Prise	Safran
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Koriander
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Lammragout mit Marillen zunächst die getrockneten Marillen mit Weißwein (alternativ: Wasser) übergießen und ca. 1 Stunde quellen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Lammfleisch von Sehnen und größeren Fettstücken befreien und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten, dann herausnehmen.

3. Marillen aus dem Wein nehmen (Flüssigkeit aufbewahren!) und halbieren. Zwiebeln und Knoblauch im Bratensatz anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Marillen und Fleisch hinzufügen.

4. Safran in etwas Wasser rühren und zusammen mit Zimt, Nelkenpulver, Koriander und den Lorbeerblättern zu dem Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme zugedeckt, unter gelegentlichem Umrühren, ca. 1 Stunde schmoren lassen.

5. Anschließend nochmals abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zum Lammragout mit Marillen schmeckt Reis.