

# Lammragout

Ein typisches Oster-Gericht ist das Lammragout. Dieses Rezept kommt bei Familie und Freunden gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

820 g	Lammfleisch
60 g	<a href="#">Butter</a>
120 ml	Weißwein
	<a href="#">Suppe</a> (zum Aufgießen)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	Thymian
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Lorbeerblätter
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das Lammragout die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Thymian und Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Das Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten, dann herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebeln im Bratenrückstand glasig dünsten lassen und dann zu dem Fleisch geben.

3. Knoblauch und Tomatenmark in der Pfanne anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kurz anrösten lassen. Fleisch dazugeben. Mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen, bis das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie und Lorbeerblatt würzen und zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren lassen.
4. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce auf die Hälfte reduzieren lassen, dann durchsieben und den Rest mit dem Fleisch vermischen. Heiß servieren.

## **Tipp**

Als Beilage zum Lammragout schmeckt Reis.