Zartes Lammragout

Das zart geschmorte Lammragout ist ein vorzügliches Gericht, das sich ideal für festliche Anlässe oder ein gemütliches Sonntagsessen eignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Lammfleisch (von der Schulter)
100 g	Speck
3 EL	Pflanzenöl
10 g	Butter
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zwiebel (große)
100 g	Knollensellerie
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
0.5 l	Rotwein
0.5 l	Rindsuppe
1 Handvoll	frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Majoran)
	Salz und Pfeffer
	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Für das **zarte Lammragou**t zuerst den durchzogenen Speck in kleine Würfel schneiden, ebenso das Lammfleisch grob würfeln. In einem großen Schmortopf etwas Öl erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig anbraten. Anschließend das Lammfleisch zusammen mit der Butter in den Topf geben und rundum kräftig anbraten, bis sich der Fleischsaft deutlich reduziert hat.

2. Nun Karotten und Knollensellerie würfeln, Zwiebel und Knoblauchzehen klein zerhacken und zum Fleisch geben. Gemeinsam etwa 5 Minuten anrösten, dabei immer wieder umrühren. Das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz mitrösten – das verstärkt die Röstaromen und sorgt für eine schöne Tiefe in der Sauce. Mit kräftigem Rotwein ablöschen und mit der Rindsuppe auffüllen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Alles auf mittlerer Hitze zirka 40 Minuten langsam einkochen lassen, bis die Sauce eine schöne sämige Konsistenz erreicht. Wenn nötig, mit einer Mehl-Wasser-Mischung leicht binden.

3. Zum fein gehackte, frische Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Majoran und Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Ein Teelöffel Preiselbeermarmelade verleiht dem Ragout eine fein-fruchtige Note und rundet den Geschmack harmonisch ab.

Tipp

Das zarte Lammragout schmeckt besonders gut mit frischen Semmelknödeln, cremiger Polenta oder buttrigem Kartoffelpüree.