

Normannisches Lammragout

Normannisches Lammragout

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/2. Std.

Menu: [20.02.2008](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
ca. 1 kg mageres Lammragout, z.B. aus der Schulter geschnitten
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Mehl
ca. 4 dl Kalbsfond oder ersatzweise leichte Bouillon
1 Lorbeerblatt
4 Thymianzweige
4 Petersilienzweige
250 g Saucenzwiebelchen
4 mittlere Rüebli
10 kleine Kartoffeln
1 Bund glattblättrige Petersilie oder Kerbel

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen und das Ragout in 2-3 Portionen darin kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratensatz Zwiebel und Knoblauch anrösten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Fond oder der Bouillon ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen. Lorbeerblatt, Thymianzweige und Petersilienstengel mit Küchenschnur zu einem Sträusschen binden und beifügen. Das Ragout zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren.

Inzwischen die Saucenzwiebelchen ungeschält in kochendes Wasser geben und 1 Minute blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz der Zwiebelchen wegschneiden und diese aus der Schale drücken.

Die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln unter fliessendem Wasser bürsten und ungeschält je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Saucenzwiebelchen, Rüebli und Kartoffeln nach 1 Stunde Schmorzeit zum Fleisch geben und alles eine weitere ½ - ¾ Stunde leise kochen lassen, bis das Ragout weich ist.

Petersilie oder Kerbel grob hacken.

Fleisch und Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Sauce heben und in einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce noch 2-3 Minuten einkochen lassen, dabei allfälliges Fett mit einem Löffel von der Oberfläche