Lammvoressen an Weisswein mit Chabis, Peterli und Röstzwiebeln

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

800 g	Voressen vom Schweizer Lamm
2 EL	Bratbutter
4	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2.5 dl	Weisswein
5 dl	Kalbsfond
2	Lorbeerblätter
0.5 TL	Kümmelkörner
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g	Rüebli
200 g	Sellerie
350 g	Kartoffeln
200 g	Chabis
3 Zweige	Peterli
1 EL	Mehl
6 EL	Öl

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

662	kcal
44 g	Eiweiss
27 g	Kohlenhydrate
36 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Keck mit Speck

Mit angebratenen Speckwürfeln und Rotwein schmeckt es noch kräftiger.

Zubereitung

1 Lammvoressen portionsweise in der Bratbutter anbraten. Die Hälfte der Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Beides zum Fleisch geben, kurz anbraten und mit Weisswein und Kalbsfond auffüllen. Lorbeer und Kümmel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

2 In der Zwischenzeit Rüebli, Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und würfeln. Chabis putzen und in Streifen schneiden. Alles zum Fleisch geben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen.

3 In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, Peterli von den Stielen zupfen.

4 Zwiebelscheiben in Mehl wenden, gut abklopfen und im heissen Öl bei mittlerer Hitze in 5–6 Minuten goldgelb backen. Peterli zugeben, knusprig backen und beides auf Küchenpapier abtropfen.

5 Lammvoressen anrichten, Röstzwiebeln und Peterli zugeben und servieren.