

Lammvoressen an Weisswein mit Chabis, Peterli und Röstzwiebeln



Der feine Unterschied.

-  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** Rüebl
- 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

- 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.

- 2 In der Zwischenzeit Rübli, 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 Lammvoessen anrichten, Röstzwiebeln und Peterli zugeben und servieren.