

## Italienisches Lammragout

by Andreas - Sonntag, März 20, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/italienisches-lammragout/>



Ein Lammgericht, das man gerne im Nordosten Italiens isst. Ich habe es durch grüne Oliven ergänzt. Mit Salzkartoffeln oder breiten Bandnudeln und einem guten Rotwein genossen, ist man zumindest für diesen Tag unsterblich.

**1kg Lammschulter oder -keule**  
**100 gr. durchwachsener Speck**  
**300 gr. grüne Oliven (entkernt)**  
**2 Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**5 EL Öl oder Butterschmalz**  
**1 EL Mehl**  
**½ L Gemüsebrühe oder Lammfond**  
**1 Glas Rotwein**  
**2 EL Tomatenmark**  
**1 Prise Zimt**  
**Pfeffer**  
**Salz**

Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und den durchwachsenen Speck fein würfeln. In dem Öl in einem

großen Bräter anbraten. Das gewürfelte Lammfleisch dazu geben und scharf anbraten. Das Mehl über das Fleisch stäuben und gut umrühren. Mit der Brühe oder dem Lammfond auffüllen und die Oliven beifügen. Pfeffern und salzen. Ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel im Backofen kochen. Nun den Rotwein, das Tomatenmark und die Prise Zimt dazu geben. Eine weitere halbe Stunde kochen. Abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Glasierte Möhren mit Lauchzwiebeln**

Von dem Rezept habe ich mir was abgezweigt, um Möhren und Lauchzwiebeln zu glasieren.  
(Vielen...

#### **Fischfrikadellen mit Krebsfleisch**

Hier mal die beliebten Fischbuletten auf japanische Art mit Fischfilet, Krebsfleisch, Lauch, Mis...

#### **Hühnercurry mit Kichererbsen**

Für dieses Currygericht muss man schon gut Schärfe vertragen können. Es sollte deshalb immer ...



---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station