

Lamm-Möhren-Topf

Kategorie: Lamm, Hauptgang, Eintopf, Rt

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
300 g Lammfleisch
Salz
Schwarzer Pfeffer, fr. gem.
350 g Möhren
250 g Kartoffeln
150 g Schalotten
1 Lorbeerblatt
1/2 Tl. Kräuter (Thym., Oreg., Sal.)
50 ml Weißwein
50 ml Fleisch- od. Gemüsebrühe
1 Minzezweig
1 Petersilienzweig
50 g Creme fraiche

Zubereitung:

Vorbereitungszeit: Etwa 15 Minuten
Garzeit: Etwa 2 Stunden

Den Römertopf wässern. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Das

Fleisch in mundgerechte Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit dem Knoblauch vermischen.

Die Möhren und die Kartoffeln dünn schälen. Die Möhren in etwa 2 cm dicke Scheiben, die Kartoffeln in ebenso große Würfel schneiden. Die

Schalotten häuten.

Das Fleisch und das Gemüse zusammen mit den getrockneten Kräutern in den Römertopf füllen. Mit dem Wein und der Brühe anfüllen.

Den Römertopf schließen und in den kalten Backofen stellen. Bei 200°C

etwa zwei Stunden garen.

Die Minze und die Petersilie waschen, trockenstreifen, hacken und mit der Creme fraiche verrühren. Die Kräutercreme mit Salz abschmecken und zu dem fertigen Eintopf reichen.



Quelle:

Römertopf leicht gemacht

Rosemarie Farkas

Gräfe & Unzer

ISBN 3-7742-1086-1

Erfasst: Dietrich Krieger@2:246/8020.27

www.Kochmix.de