



Unsere Chefin empfiehlt:

Lammgulasch Muxaller Art

Zutaten:

1 kg gewürfeltes Lammfleisch
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Zweig frischer Rosmarin
etwas frischer Thymian
¼ l Brühe
¼ l Weißwein
400 g Tomatenstücke als Püree (Dosenware)
ca. 500 g Zucchini
zum Abschmecken:
Zitronensaft
Tomatenmark
Paprikapulver edelsüß
zum Binden
Mehl oder Crème fraîche

Schmorzeit:

ca. 90 Minuten

Zubereitung:

Öl in einem schweren Topf oder Bräter gut erhitzen, das Fleisch zugeben und rundum scharf anbraten. Gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, Zwiebeln grob hacken und Knoblauch fein würfeln. Beides kurz mit abraten. Mit Weißwein ablöschen und sofort mit der Brühe auffüllen. Kräuter und Tomaten hinzufügen. Mit so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist.

Alles offen vorsichtig 60 Minuten köcheln lassen. Wenn zu viel Flüssigkeit verdampft, mit Wasser nachfüllen: Das Fleisch soll immer knapp bedeckt bleiben.

Die Zucchini putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Zum Gulasch dazugeben und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Das gare Fleisch in eine feuerfeste Form füllen und in den heißen Backofen zum Warmhalten stellen. Die Soße im Topf abschmecken und nach Belieben mit Mehl oder Crème fraîche binden. Zum Schluss die Soße über das Fleisch geben und möglichst heiß servieren. Dazu passt sehr gut Reis!