

Lamm-Gulasch und Reis-Kuchen mit dicken Bohnen und Dill

Für zwei Personen

150 g Lammfilet	1 vorw. festk. Kartoffel	250 g Reis
500 g grüne dicke Bohnen	250 g Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
1 Bund Dill	2 EL Crème double	125 g Margarine
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Reis und die dicken Bohnen in das kochende Wasser geben und circa sechs Minuten garen. Anschließend das Wasser abgießen. Den Dill waschen und fein hacken. Den Reis mit dem Dill vermengen. Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Topfboden mit den dünnen Kartoffelscheiben auslegen und das Reis-Dill-Gemisch darauf verteilen. Einen Topf mit der Margarine erhitzen und schmelzen lassen. Die geschmolzene Margarine über das Reis-Dill-Gemisch geben und circa acht bis zehn Minuten abdampfen lassen. Anschließend den Topf stürzen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit dem Lammfilet in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend circa acht Minuten zugedeckt kochen lassen. Den Reis mit dicken Bohnen mit Dill und das Lammgulasch auf Tellern anrichten. Mit der Crème-double garnieren und servieren.

Nora Esmaeillian am 06. November 2013