

Geschmorte Lamm-Keule mit Stauden-Sellerie

Für 2 Personen

400 g Lammfleisch aus der Keule	Salz	1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Kurkuma	1 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
1 Gemüsezwiebel	250 ml Brühe (Lamm oder Huhn)	2 Staudensellerie
1 EL Butterschmalz	Pfeffer	1 Zitrone

Das Lammfleisch in Stücke von maximal 2 cm Kantenlänge schneiden und mit Salz, Kreuzkümmel und Kurkuma würzen. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin sehr scharf anbraten, Tomatenmark zugeben. Die Zwiebel schälen, würfeln und mitbraten. Wenn die Zwiebel glasig ist mit Brühe angießen und ca. 20 Minuten weich schmoren. Dabei immer wieder umrühren. Den Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden, die inneren Blätter beiseite legen. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, den Sellerie darin weich dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch weich ist, den gedünsteten Sellerie dazugeben, alles durchmischen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Sellerieblätter fein hacken und dazugeben. Dazu passt Reis.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 25. August 2009