

Provenzalisches Lamm-Ragout

Für 4 Personen

4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Rosmarinzweig
1/2 Bund Thymian	2 EL Olivenöl	800 g Lammschulter
Salz	250 ml Lammfond	250 ml Rotwein
8 Navet-Rübchen	Pfeffer	

Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und andrücken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen, Fleisch zugeben und anbraten. Mit etwas Salz würzen. Kräuter und Knoblauch zugeben und alles braun anschmoren. Mit Brühe und Rotwein auffüllen und aufkochen, dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Rübchen waschen und in Achtel schneiden. Die Rübchen hinzugeben, und das Ragout zugedeckt noch ca. 35 Minuten weiterschmoren. Hin und wieder umrühren. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passt Baguette.

Vincent Klink Mittwoch, 09. Juni 2010