

Geschnetzeltes vom Lamm mit grünen Bohnen

Für 4 Personen

600 g Lammrücken ohne Knochen	600 g grüne Bohnen	60 g geräucherter Speck
2 Schalotten	1 EL Butter	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne	2 Stiele Bohnenkraut
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz

Lammrücken von Haut und Sehnen befreien, in dünne Scheiben aufschneiden. Bohnen putzen und evtl. halbieren. Speck fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Speck zugeben, mit Mehl bestäuben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Sahne zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Bohnenkraut abspülen. Bohnen und das Bohnenkraut mit in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Das Fleisch in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann sofort zu den Bohnen in den Topf geben. Petersilie dazu geben, gut durchrühren, abschmecken und sofort servieren. Als Beilage passen Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln.

Karlheinz Hauser am 06. Oktober 2015