

# Lamm-Gulasch

## Für 4 Personen:

700 g Lammschulter	200 g Mohrrüben	100 g Sellerieknolle
400 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	700 ml Rinderbrühe
2 EL Tomatenmark	40 g Butterschmalz	1 TL zerriebener Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Salz, schwarzer Pfeffer	4 EL gehackte Petersilie
250 g Kartoffeln	160 g grüne Bohnen	2 EL Paprika edelsüß
1 frische Chilischote	ganzer Kümmel	Zitronenschale
Oregano		

## Vorbereitung:

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken.

Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden.

Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

## Zubereitung:

Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Möhren und Sellerie hinzufügen und ebenfalls anbraten. Fleisch, Rosmarin und Lorbeerblatt untermischen und wenden, bis das Fleisch grau ist. Den Gulaschansatz mit der Rinderbrühe ablöschen, Paprika edelsüß und gehackten Chili dazu geben und aufkochen lassen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer, Kümmel, Zitronenschale sowie Majoran abschmecken. Die Kartoffeln dazu geben und das Gulasch mit Deckel ca. 50 Minuten schmoren lassen. Die Bohnen hinzufügen und das Lammgulasch weitere 15 Minuten garen. Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz durchziehen lassen. Lorbeerblatt entfernen. Mit Petersilie bestreut servieren.

NN