



## Lammragout mit Curry und Birnenstückchen

Scharfes Curry lässt sich gut mit Kurkuma strecken, so lässt sich die Schärfe des mit Ingwer und Peperoncino ergänzten Currys gut austarieren und es kräftigt zugleich die Farbe des Ragouts. Die pikante aber nicht allzu scharfe Sauce wird zum Schluss mit Sauerrahm abgerundet und passt so sehr gut zum geschmackvollen Lammfleisch. Kurz in Butter gedünstete Birnenstücke geben dem Ragout einen leichten fruchtigen Touch.

### Zutaten (2 Portionen)

350g	Lammvoressen
100g	Zwiebel
60g	gelbe Peperoni
1Tl	indisches Curry (mittelscharf)
1Tl	Kurkuma
2-3cm	frischer Ingwer
2-3cm	Peperoncino
3dl	Hühnerbouillon
1El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
1Tl	Mehl
	Bratbutter
1/2	kleinere Birne
15g	Tafelbutter

### Zubereitung

Lammfleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Mehl bestäuben.

Zwiebel grob hacken, Peperoni zu ca. 5mm breiten Streifen schneiden. Ingwer schälen

und eher grob hacken. Peperoncino von den sehr scharfen Kernen befreien und zu schmalen Streifen schneiden.

Lammvoressen in Bratbutter kurz und heiss anbraten. In einen Schmortopf geben. Zwiebel, Peperoni, Ingwer und Peperoncino bei etwas tieferer Temperatur ca. 2 Minuten dünsten. Mit Hühnerbouillon ablöschen, Bratensatz auflösen und alles zum Lammfleisch geben. Kurkuma und 1/2 TL Curry zugeben. Ragout 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und eine weitere Stunde köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt, gegen Schluss mit dem restlichen Curry abschmecken. Sauerrahm unterrühren.

Tafelbutter aufschäumen lassen, Birne in kleine Stücke schneiden und ca. 2-3 Minuten in der Butter dünsten.

Lammragout anrichten, Butter und Birne darüber verteilen.







