



Lamm-Rahmgulasch

Wie beim Blanquette d'Agneau wird das Fleisch nicht angebraten sondern in Bouillon geschmort. Anders als beim Blanquette kommt reichlich Zwiebel und Peperoni dazu. Es wird auch kräftiger gewürzt: Mit Lorbeer, Pfeffer, Knoblauch und einem guten Schuss Noilly Prat, dem trocken Wermut. Gegen Ende der Garzeit wird der Sauerrahm untergerührt. Es ist ein unkompliziertes Gericht, das aber Zeit zum Schmoren braucht.

Zutaten (2 Portionen)

| | |
|------|------------------------------|
| 300g | Lammvoressen |
| 1 | grosse Zwiebel, ca. 100g |
| 150g | rote Peperoni |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 20 | schwarze Pfefferkörner (1Tl) |
| 4 | Lorbeerblätter |
| 5cl | Noilly Prat |
| 5dl | milde Hühnerbouillon |
| 1dl | Sauerrahm |

Zubereitung

Zwiebel längs halbieren und zu ca. 5mm breiten Scheiben schneiden. Peperoni entkernen und die weissen Teile ausschneiden. Knoblauchzehen grob hacken. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Bouillon aufkochen. Alle gerüsteten Zutaten und den Noilly Prat in die Bouillon geben und zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und eine weitere Stunde lebhaft köcheln lassen, damit der Sud auf gut einen Drittel einkocht.

Sauerrahm unterrühren und ein paar Minuten weiterköcheln. Nach Belieben mit Maizena abbinden.





