



## Navarin d'Agneau - Französischer Lammeintopf

Navarin kennt man in ganz Frankreich. Das Eintopfgericht wird mit viel Sud gekocht und vorzugsweise mit Lammfleisch zubereitet. Lauch, Sellerie, Tomate, Zwiebel und Knoblauch geben dem Sud einen kräftigen Gemüsegeschmack. Das geschmorte und ausgekochte Gemüse wird abgesiebt, zum Fertigstellen werden stattdessen Rübeli und Kartoffeln mitgegart und ganz zum Schluss wird der Eintopf mit Erbsen ergänzt. Der Sud wird nicht gebunden, so bleibt die Navarin leicht und elegant.

Der Name Navarin leitet sich von "Navets" (Rüben) ab. Der Eintopf muss nicht unbedingt mit Rüben zubereitet werden, aber Rüebli gehören unbedingt dazu.

### Zutaten (2-3 Portionen)

300g Lammvoressen

#### Für den Sud:

12cm Lauch mit viel Grün  
40g Sellerie  
50g Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
1 kleinere Tomate  
3 Lorbeerblätter  
5 Nelken  
1Tl Rosmarin getrocknet  
5cl weisser Portwein  
Olivenöl  
3dl Hühnerbouillon  
Salz und Pfeffer

#### Zum Fertigstellen:

200g Kartoffel festkochend

150g Rüebli  
100g Erbsen (TK)

## Zubereitung

Lauch, Sellerie, Zwiebel, Knoblauchzehen und Tomate zu groben Stücken schneiden.

Lammfleisch salzen und pfeffern, in Olivenöl leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen. Lauch, Sellerie, Zwiebel, Knoblauchzehen in der gleichen Pfanne ca. 5 Minuten dünsten, Tomaten zugeben, kurz mitdünsten und mit Portwein ablöschen. Bouillon dazugießen, Lorbeer, Nelken und Rosmarin zugeben. Aufkochen und das Lammfleisch zugeben. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden, Rüebli zu kurzen Stengelchen schneiden.

Fleisch aus dem Sud herausfischen. Sud durch ein feines Sieb abgiessen, das Gemüse etwas ausdrücken und entsorgen. Pfanne kurz auswaschen.

Sud und Fleisch wieder in die Pfanne geben und aufkochen. Rüebli und Kartoffeln zugeben und 30 Minuten zugedeckt mitköcheln lassen, bis sie knapp gar sind. Nach 15 Minuten den Deckel abnehmen, damit der Jus etwas einkocht. Erbsen zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Navarin mit reichlich Saft anrichten und nach belieben mit Kräutern bestreuen.









