Lammhackfleisch provençale

Zu der kräftig würzigen Kräutermischung "Herbes de provençe" passen auch weitere geschmacksintensive Zutaten: Knoblauch, schwarze Oliven, gedörrte Tomaten, ein kräftiger Rotwein und Peperoncino für eine gewisse Schärfe. Das ist eine gute Kombination für ein Gericht mit aromatischem Lammhackfleisch. Nicht etwa um den von manchen verpönte "Böckeli-Geschmack" zu überdecken, denn mit gutem Lammfleisch, z.B. dem vom Engadiner-Schaf, ist davon auch ohne Würze kaum etwas zu spüren, sondern für ein kräftiges und rund schmeckendes Gericht.

Urs Kägi bietet jeden zweiten Samstag frisches Lammfleisch vom Engadiner-Schaf am Robenhauser Wochenmarkt an. Mehr zum Engadiner-Schaf: https://engadinerschaf.ch.

Zutaten (2-3 Portionen)

250g	Lammhackfleisch
30g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
5cl	kräftiger Rotwein
2dl	milde Hühnerbouillon
2-3	Knoblauchzehen
3/4El	Herbes de provençe getrocknet
10	schwarze Oliven
3	eingelegte Dörrtomaten
2cm	Peperoncino
	Bratbutter

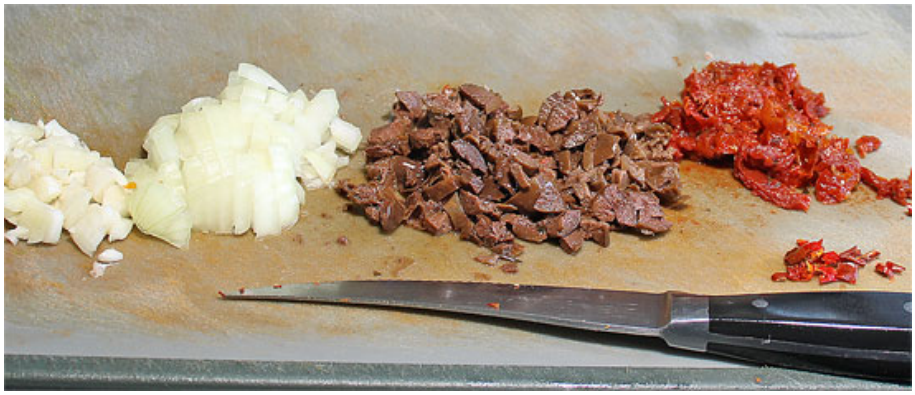
Garnitur:

	grob geschnittene Petersilie
	Tomatenwürfelchen

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Oliven und Dörrtomaten grob hacken. Die sehr scharfen Kerne aus dem Peperoncino herausschaben und die Schote fein hacken.

Bratbutter in einer Bratpfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel und das Hackfleisch klümpchenweise zugeben und 2-3 Minuten braten ohne dabei darin herumzustochern. Grössere Mengen etappenweise anbraten.

Hackfleisch wenden und das Tomatenpüree zugeben, kurz braten lassen und beides miteinander vermischen. Rotwein zugiessen und etwas einkochen lassen. Knoblauch, Oliven, Tomaten, Peperoncino und Herbes de provençe zugeben und die Bouillon zugiessen. 45 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu aufrühren.

Auf Nudeln (mit oder ohne Reibkäse) anrichten und mit Petersilie und Tomatenwürfelchen garnieren.