



Lammgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

Geschnetzeltes von der Lammschulter muss ca. 45 Minuten geschmort werden damit es schön weich wird. Zuerst in Weisswein und dann in der Bouillon. Die Champignons werden separat angebraten und erst zum Schluss, zusammen mit dem Vollrahm zum Geschnetzelten geben, so entfalten sie ihr feines Aroma und schrumpfen nicht zu stark ein.

Zutaten

200g Lammgeschnetzeltes (von der Schulter)
1Tl Mehl
100g Champignons
1 sehr kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
4 Blätter frischer Salbei
1/2dl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
1/4Tl Paprika süß
Pfeffer

Zubereitung

Lammgeschnetzeltes mit Haushaltspapier trocken tupfen und leicht bemehlen. Zwiebel hacken. Beides zusammen ca. 3 Minuten anbraten.

Bei grösseren Mengen, Lammfleisch portionenweise anbraten, damit das Fleisch keinen Saft zieht.

Mit Weisswein ablöschen und leicht köchelnd einreduzieren.

Knoblauch hacken, Salbei in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Paprika zum

Fleisch geben.

Sobald der Wein fast ganz eingekocht ist, nach ca. 10 Minuten, Bouillon dazugießen, mit Pfeffer würzen und weitere 30 Minuten leise köcheln lassen. Wenn die Bouillon zu stark einkocht, noch etwas Wasser zugeben.

Champignons in Bratbutter ca. 5 Minuten braten, salzen und pfeffern zusammen mit dem Rahm zum Fleisch geben, nochmals ca. 2-3 Minuten köcheln lassen.



