

Lammragout mit Rosinen



Préparation : 120 min

Zutaten

- 1,5 kg Lammvoressen
- 5 dl Rotwein
- 1 gespickte Zwiebel
- 1 "bouquet garni"
(Kräutersträusschen)
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g Rosinen
- 1 EL Mehl
- etwas Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Fleischstücke im heissen Öl schön braun anbraten. Salzen, pfeffern, mit Mehl bestreuen und kurz weiterbraten. Das überschüssige Öl abgiessen und mit dem Rotwein ablöschen. Das "bouquet garni", die Zwiebel und die Knoblauchzehen beifügen. Bei kleiner Hitze 1 Stunde langsam schmoren lassen. Nachwürzen, die Rosinen zufügen und nochmals 1 Stunde weiter schmoren.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.