

Lammragout mit Rosinen



Pour 6 bis 7

Préparation : 30 min

Cuisson : 120 min

Zutaten

- 1,5 kg Lammvoressen
- 5 dl Rotwein
- 1 gespickte Zwiebel
- 1 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 und pfeffern, mit Mehl bestreuen und kurz weiterbraten.

Das überschüssige Öl abgiessen und mit dem Rotwein ablöschen.

Das Kräutersträusschen, die Zwiebel und die Knoblauchzehen beifügen.

Bei kleiner Hitze 1 Stunde langsam schmoren lassen.

Nachwürzen, die Rosinen zufügen und nochmals 1 Stunde weiter schmoren.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.