

# 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.*