

Lammragout



Portionen: 5

Gesamtzeit: 40 min.

Zutaten

- * 1 kg Lammfleisch
- * 4 EL ÖL
- * Salz
- * Pfeffer
- * 1 Löffel Thymian
- * Zitronensaft
- * 25 dag Sellerie
- * 2 Stangen Porree
- * Petersilie

Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden, Öl im Topf erhitzen und anbraten, mit Suppe aufgießen. Das Fleisch weich dünsten, dann Karotten, Sellerie und Porree darüber und dünsten, bis das Gemüse weich ist (Gemüse in Scheiben und Streifen schneiden). Man kann auch mit wenig Mehl und Rahm etwas binden.