

Lamm in Burgundersoße

Zutaten für 4 Personen

750 g ausgelöstes Lammfleisch aus der Keule (entspricht ca. 1/2 Lammkeule)
1 EL ÖL
150 g geräucherter durchwachsender Speck
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
1/4 L Rotwein (Burgunder)
1 L. klare Brühe (Instand)
1 Lorbeerblatt
4 Möhren a ca.100 gr.
1 Stange Porree (Lauch)
1 EL Johannisbeergelee
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin ca. 5 Min. anbraten. Speck in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, würfeln. Beides zum Fleisch geben und Mitbraten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit Wein und Brühe ablöschen. Lorbeer zufügen. Zugedeckt im heißen Backofen (E-Herd: 225 °C / Gas: Stufe 4) auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten schmoren.

Inzwischen Möhren putzen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Möhren ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben. Porree 5 Minuten später.

Johannisbeergelee einrühren. Lammtopf abschmecken.

Dazu passen Spätzle.

guten Appetit