

## Lammgulasch

### Zutaten für 4 Personen:

750 g Lammschulter  
40 g Butterschmalz  
250 g Zwiebeln  
800 g grüne Bohnen  
1 Glas Tomatenpaprika (200 g)  
Salz, schwarzer Pfeffer, 4 Tl. Paprika  
½ Ltr. Heiße Fleischbrühe  
1 Becher Creme-fraiche  
Petersilie.

### Zubereitung:

Lammfleisch in Würfel schneiden, Fett erhitzen und Fleisch darin rundherum etwa 15 Minuten anbraten. Zwiebel in Ringe schneiden, Tomatenpaprika abtropfen lassen und alles mit den frischen oder gefrorenen Bohnen zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack würzen. Heiße Fleischbrühe zugießen. Bei geschlossenem Topf etwa 30 Minuten schmoren. Creme-fraiche und gehackte Petersilie über das fertige Gulasch geben

guten Appetit