



Französisches Lammragout

Man nehme für 4-6 Portionen:

750 g mageres Lammfleisch
3 Möhren
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 g durchwachsenen Speck
2 Lorbeerblätter
einige Zweige Thymian
1 TL Pfefferkörner
1 Flasche Rotwein
Salz
Pfeffer
2 EL Speisestärke

- Römertopf wässern
- Fleisch in Würfel schneiden
- Möhren schälen und in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Knoblauch pellen, Keim entfernen und in feine Würfel schneiden
- Fleisch, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Thymian, Pfefferkörner, etwas Salz und den Rotwein in eine große Schüssel geben und mindestens 2 Std. stehenlassen
- Speck in Scheiben schneiden
- Backofen auf 180° OUH vorheizen

Römertopf mit den Speckscheiben auslegen, Fleisch samt Marinade zugeben, salzen und pfeffern und 90-120 Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss die Soße mit Speisestärke binden.

Dazu Baguette und Rotwein.