

Lamm ragout

Für 4 Pers.

*Ca. 800 g Lammfleisch aus der Keule
1 große Zwiebel, Karotte, Sellerie, geschält, ½ l Rotwein tr.
Tomatenmark, Knoblauch, Thymian
Creme fraiche , evtl. Saucenbinder ,Olivenöl zum anbraten*

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und im heißen Öl braun braten.
Das gewürfelte Gemüse zugeben, und mit Tomatenmark anrösten.
Mit Rotwein auffüllen, Knoblauch, und Thymian zugeben, salzen, pfeffern und im geschlossenen Topf weich schmoren.
Nochmals abschmecken und notfalls binden.
Mit Creme fraiche verfeinern

Brezenknödel

Für 4 Pers.

*10 altbackene Brezen, ½ l heiße Milch, 2 El Butter
1 Zwiebel fein gewürfelt, 2 El feingehackte Petersilie, 2 Eier
Semmelbrösel, Muskatnuss*

Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden.
In einer Schüssel mit der Milch übergießen
und 20-30 Min. ziehen lassen.

1 El Butter bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen
und die Zwiebelwürfel glasig dünsten.

Die eingeweichten Brezen mit den Eiern, Petersilie,
Semmelbröseln und den Zwiebeln vermengen

Mit Salz ??, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Masse zu kleinen Knödeln formen und in reichlich Salzwasser
siedend garen !!

Ca. 20 –30 Minuten.

Die Knödel sollen an die Oberfläche schwimmen.

Tipp: Probeknödel kochen !!!!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!

Frohes Osterfest