

Falsches Lamm

Zutaten

Pro Person 1-2 Stück falsches Lammfilet
von Hartmanns Putenhof

- 1 Stk. Butter
- 1 Zwiebel
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Brühe
- 1-2 Tl. Speisestärke
- 1-2 Tl. Preiselbeeren oder Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Fleischstücke in einer heißen Pfanne rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen (Backofen, 90°C).

Butter zum Bratensatz geben und die klein geschnittene Zwiebel glasig dünsten. Mit Rotwein und Brühe aufgießen und mit der angerührten Speisestärke binden. Nach belieben mit Preiselbeeren oder Senf verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Soße legen und gar ziehen lassen.



Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Kartoffelgratin und Bohnengemüse

... auch eine Möglichkeit

Sie können die falschen Lammfilets auch in der Pfanne anbraten, einen Zweig Rosmarin und Thymian, sowie eine angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben und das Fleisch für ca. eine halbe Stunde im Ofen bei 90°C garen lassen.