Die Kochlöffel

Seit 2013

25.2.2015 Peter Bühlmann

Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Hauptgericht

Saison: Herbst / Winter

Ämmitaler Lammvoressen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunde

Zutaten

1.300 Kg Lammvoressen in Würfel à ca. 20 Gramm

4 EL Mehl

320 Gramm Saucen Rahm

1 L Fleischbouillon

6 Briefchen à 125 mg Safran

2 Zwiebeln fein gehackt

Salz und Pfeffer

Abrieb einer $\frac{1}{2}$ Zitronen-Schale – eventuell noch Saft

Zubereitung

Zwiebeln andünsten. Fleisch dazugeben und dünsten. Würzen. Mit Mehl bestäuben und mit Bouillon ablöschen. **$\frac{1}{2}$-Menge Safran** beigeben. Ca. 1 $\frac{1}{2}$ Std. leicht köcheln. Kurz vor dem Servieren Saucenrahm und **Rest des Safrans** darunter ziehen. Abgeriebene Schale der Zitrone beigeben und abschmecken.