

Bauernschöpsernes (Lammbratl)

vom Tiroler Berglamm



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 4 Portionen)

- 1 kg Lammschulter (Schlegel und Kotelette)
- etwa Fett zum anbraten
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer,
- Thymian, Lorbeerblatt, Majoran
- 2 Knoblauchzehen
- gehackte Petersilie
- 1/4 Liter Rotwein
- 1/4 Liter Rindssuppe (oder Wasser)
- 3/4 kg geschälte Kartoffeln

Zubereitung:

Das Lammfleisch in Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. In heißem Fett von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln grob würfelig schneiden und mit braten. Mit der Suppe auffüllen und im Backrohr halbweich dünsten. Die Kartoffeln vierteln in etwas fett anbraten und dem Fleisch begeben. Mit Lorbeer, Thymian und Majoran würzen und den Rotwein angießen. Mit der Petersilie bestreuen und weich dünsten.

Die Sauce mit Maizena oder Mondamin leicht binden und im Bratentopf servieren.

Als Beilagen passen Bohnen oder Salat.