

Lammtopf

Zutaten für 4 Personen

- 4 Lammhälften
- Bratfett nach Wahl
- Gemüsebrühe
- Rotwein
- 4 Mohrrüben
- einen viertel oder halben Sellerie, je nach Größe
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- vier Champignons
- wer Schärfe wünscht, eine kleine Chili oder nur wenige Streifen

Zubereitung

Mohrrüben und Sellerie werden in kleine Streifen oder Stücke geschnitten und beiseite gelegt.

Die Lammhälften werden scharf angebraten, aber nicht durchgebraten. Wer es schärfer haben will, gibt die geschnittene Chili hinzu, aber mit Bedacht!

Dann kommen die Lammhälften in einen Schmortopf (evtl. Keramik), mitsamt der vorhandenen Bratensauce. Dazu gibt man das vorgeschnittene Gemüse, noch nicht die Kartoffeln. Jetzt wird der Topf mit dem Fleisch und dem Gemüse je zur Hälfte mit Gemüsebrühe und Rotwein aufgeossen, bis das Gemüse gut bedeckt ist. Das Ganze zum Kochen bringen, dann eine halbe Stunde köcheln lassen.

Währenddessen die Kartoffeln auf kleine Würfel schneiden und kochen, bis sie gar sind. Das Wasser abgießen. Die Kartoffeln in den Topf zum Fleisch und Gemüse geben. Die Champignons schneiden und braten. In den Topf hinzugeben. Alles noch 10 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt (! - wichtig wegen der Mohrrüben) ruhen lassen, am besten über Nacht.

Den Topf wieder köcheln lassen. Noch einmal abschmecken. Evtl. Rotwein oder Gemüsebrühe nachgießen, je nach gewünschter Konsistenz des Lammtopfs. Der Lammtopf ist fertig, wenn das Fleisch weich zerfällt – dazu Gabel oder Löffel nehmen. Guten Appetit!

Sie können das Gericht variieren, in dem Sie noch gegarte Bohnen hinzugeben.