

Junglamm in Rahmsauce

Zutaten:

60 dag Lammschulter, Salz 1 roter Paprika,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bd. Petersilie,
5 dag Wallnüsse gehackt, 1 El Öl, 1 El Creme fraiche,
1 B Joghurt, Pfeffer.

Zubereitung:

Fleisch in Stücke schneiden und heißen Öl rundherum anbraten. Herausnehmen.
Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in derselben Pfanne unter Rühren glasig anbraten.

Fleisch wieder hinzufügen. 2 Drittel der gehackten Petersilie und Joghurt untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Bratenfond unter Rühren lösen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde dünsten lassen. Paprikaschote längs vierteln, Kerne entfernen, waschen und fein hacken.

Zusammen mit Creme fraiche in das Ragout rühren und 5 Minuten weiterdünsten lassen. Das Lammragout mit den gehackten Walnüssen und der restlichen Petersilie bestreuen.