

Lamm-Schmor-Pfanne

Zutaten:

4 große Schulterstücke ca.1,5 cm dick und 4 Ripperl
1 ½ kg Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Tomaten
Öl, Thymian, Oregano, Salbei, Ysop, Koriander
Salz, Pfeffer, Knoblauch
1/8 lt. Wasser



Zubereitung:

- Die geschälten Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.
- Die Tomaten und geschälten Zwiebeln in Spalten schneiden
- Das Lammfleisch mit Öl, gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren und in einer Pfanne kurz anbraten
- Eine feuerfeste Form mit Öl bestreichen, das Lammfleisch einlegen, Tomaten und Zwiebel dazwischen verteilen
- Die Kartoffelscheiben salzen und das Lammfleisch damit abdecken
- Das Wasser angießen und im vor geheiztem Rohr bei 180°C ca. 1 Std. schmoren lassen. Am Ende der Garzeit kurz übergrillen bei 220°C.

Dazu Salat der Saison und Sauerrahm-Knoblauchsoße
Ideal wenn Gäste kommen da alles vorbereitet werden kann!