

Lammragout

1 kg Lammfleisch, etwas Olivenöl,
Salz, Pfeffer, 1 Tl Thymian,
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 25 dag Karotten, 25 dag Sellerie,
2 Stangen Lauch, Petersilie.

Das Lammfleisch in Würfel schneiden; Öl in einem Topf erhitzen und das Lammfleisch darin anbraten, salzen, pfeffern, mit Thymian würzen und den Zitronensaft und das Wasser dazugeben.

Das Fleisch ca. 30 Minuten dünsten.

Inzwischen Karotten, Sellerie und Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Auf das Fleisch schichten und noch ca. 10 min. mit dem Fleisch weiterdünsten.

Nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Birgit Perner