

Kartoffelknödel mit Lammbraten

Fleisch-Gerichte » Lamm

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 1 Bd. Salbeiblatt (-blätter)
- » 3 EL Butter/Margarine
- » 190g Stärke
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 280ml Milch
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 4 EL Olivenöl
- » 1 TL Kräuter der Provence
- » 1kg Lammfilet
- » 2 Tomate(n)
- » 70g Schafskäse
- » 1 rote Zwiebel(n)
- » 3 EL Semmelmehl
- » 2 EL geh. Petersilie
- » 1 TL getr. Thymian
- » 200ml Rotwein

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ca. 30min garen. Abgießen, pellen, durchpressen, abkühlen lassen. Salbei abrausen, Blätter abzapfen, in Streifen teilen, in 1EL Butter dünsten. Kartoffeln mit Stärke, Salz, Pfeffer, Muskat, Salbei mischen. Heiße Milch darüber gießen, alles verkneten.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Knoblauch abziehen, in 2EL Öl pressen, Kräuter unterrühren. Fleisch abrausen, trockentupfen, würzen. Mit Marinade bestreichen, in eine feuerfeste Form legen, im Ofen 10-15min braten.

3. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln. Käse zerbröseln. Zwiebel abziehen, hacken. Tomaten mit Zwiebel, Bröseln, Käse, Petersilie, 2EL Öl, Thymian, Salz, Pfeffer mischen. Masse auf das Fleisch streichen, andrücken. Ofentemperatur auf 200°C erhöhen, Lamm 20min braten.

4. Mit bemehlten Händen einen Probeknödel formen, in siedendem Salzwasser garen. Gelingt er, 8 Knödel formen und garen: zugedeckt aufkochen, dann halboffen 20min gar ziehen lassen. Lamm herausnehmen, Bratenfond mit Rotwein loskochen. Knödel herausheben. Lecker dazu: Paprika-Zucchini-Gemüse.

Nährwerte: 900kcal/E44g/F45g/KH78g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1114

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke