

Lammstelzen mit Möhren und Gnocchi

Fleisch-Gerichte » Lamm

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Lammstelze(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Öl
- » 250g Zwiebel(n)
- » 125ml Wermut
- » 400g Kartoffel(n)
- » 1TL Kümmel
- » 2 Bd. Möhre(n)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 3-4 Zweige Thymian
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 50g Parmesan
- » 75g Grieß
- » 1 Ei(er)
- » Muskat
- » 1l Instant-Gemüse-Brühe
- » 2-3EL Soßenbinder
- » 30g Butter/Margarine
- » 1 Topf Koriander

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln halbieren, kurz mit anbraten. Mit 1/2l Wasser und Wermut ablöschen. Aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen.

2. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Kümmel ca. 30min kochen. Schale abziehen, Kartoffeln noch heiß durch eine Presse drücken. Möhren schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Möhren in kochendem Salzwasser 12-15min garen. Petersilie, Thymian und Knoblauch fein hacken. Parmesankäse fein reiben.

3. Grieß, Käse, Kräuter, Ei und 1EL lauwarmes Wasser unter die Kartoffeln kneten. Mit Salz und Muskat würzen. Teig zu 3cm dicken Rollen formen, in 3-4cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel leicht eindrücken. Brühe aufkochen lassen. Gnocchi darin ca. 5min bei schwacher Hitze ziehen lassen.

4. Fleisch aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Zwiebeln im Bratensud pürieren, aufkochen. Soße mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Lammstelzen mit Soße, Möhren und Gnocchi anrichten. Fett schmelzen. Korianderblättchen abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, in dem Fett schwenken. Über die Möhren gießen. Mit restlichem Koriander garnieren.

Nährwerte: 1070kcal/E66g/F73g/KH28g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 385

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