

Aufgetischt



Lammwurzelfleisch

Zutaten:

1 kg Lammfleisch (Schulter) ohne Knochen
300 g Wurzelwerk (Karotten, Gelbe Rüben, Knollensellerie)
100 g Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner
Thymianstrauß
2 Knoblauchzehen
1/2 l Wasser
Salz
1 Schuss Essig
frisch gerissene Krenwurzel und gehackte Petersilie zum Bestreuen

Lammfleisch in große Stücke (Würfel) schneiden. Wurzelwerk schälen, in feine Streifen und Zwiebeln in halbierte Scheiben schneiden. Gewürze in ein Leinensäckchen binden. Lamm mit Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Wasser in einem Topf zustellen. Wenn das Fleisch fast gar ist, das Wurzelwerk begeben (Flüssigkeit bei Bedarf ergänzen) und weiterkochen. Gewürzsäckchen entfernen. Wurzelfleisch salzen, mit Essig löschen, anrichten und mit Kren und Petersilie bestreuen.