

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Lammeintopf mit Erbsen, Karotten & Erdäpfeln

**Koch: Mario Bernatovic**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Eintopf

- 100 g dalmatinischer Pršut (alternativ: Prosciutto)
- 2 Zwiebeln
- 25 g Petersilienstängel
- 700 g Lammkeule
- 2 Karotten
- 2-3 mehlig Kartoffeln
- 3 Gewürznelken
- ½ Chilischote
- ½ TL Chilipulver
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Fenchelknolle
- 100 ml Weißwein
- 350 g Erbsen (TK)
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Olivenöl zum Anbraten

Quelle: ORF extra

Für die Pešt

- 80 g Lardo
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Petersilienblätter

Für die Beilage

- frisches Weißbrot

### Zubereitung

- 1.** Für den Eintopf zuerst etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Pršut und die geschälten Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und darin anschwitzen. Dann die in feine Ringe geschnittenen Petersilienstängel, das in grobe Würfel geschnittene Lammfleisch die Gewürznelken, die geschälten, in 2 cm große Stücke geschnittenen Karotten und Kartoffeln, die Lorbeerblätter, die feingehackte Chilischote und das Chilipulver zugeben und alles weichdünsten lassen.
- 2.** Dann das Tomatenmark und den feingeschnittenen Fenchel zugeben und weiter dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Das Fleisch soll nicht zu sehr schwimmen, sondern eher wie bei einem Gulasch schmoren.
- 3.** Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Falls zu viel Flüssigkeit verdunstet ist, noch etwas Wasser zufügen.
- 4.** In der Zwischenzeit für die Pešt den Lardo, den Knoblauch und die Petersilienblätter hacken und zu einer Paste vermengen.
- 5.** Etwa 5 Minuten vor Ende der Fleischgarzeit die Pešt und die tiefgekühlten Erbsen in den Eintopf rühren und kurz mitkochen lassen.
- 6.** Zum Schluss den Lammeintopf in einem tiefen Teller anrichten und mit frischem Weißbrot servieren.