

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Lammsugo mit Nudelteigplatten & Minz-Raita

**Koch: Alexander Lagger**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Lammsugo

- 500 g Lammfaschiertes
- 3 Tomaten
- 75 g Bauchspeck
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Karotten
- 3 Knoblauchzehen
- 80 ml Pflanzenöl
- 80 ml Rotwein (alternativ: Weißwein)
- 160 ml Lammfond oder Rindsuppe
- evtl. ein Schuss Lamm-Jus (wenn vorhanden)
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 2 Lorbeerblätter

#### Für die Nudelplatten

- 165 g Nudelmehl (Semola bzw. Hartweizengrieß)
- 150 g Weizenmehl (glatt)
- 3 Eier
- 15 ml Olivenöl
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 1 EL Frühlingszwiebel-Ringe
- Salz

#### Für die Minz-Raita

- 40 g Frühlingszwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 EL Olivenöl
- 30 ml Schafsjoghurt
- 3 EL feingeschnittene Minze

#### Für die Garnitur

- frische Kräuter (z.B. Minze, Rosmarin...)

#### Zubereitung

1. Für das Lammsugo die Tomaten in einem Topf in heißem Wasser blanchieren, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dann den Sellerie und die Karotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Knoblauch hacken und den Bauchspeck ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Nun etwas Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Den Bauchspeck darin anbraten, bis er goldbraun ist, dann das Lammfaschierte hinzufügen und gut anbraten, bis es krümelig und durchgegart ist. Anschließend die Karotten, den Sellerie und den Knoblauch hinzufügen und alles etwa 5 Minuten mitbraten.

3. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen und diesen etwas einreduzieren lassen. Danach die Tomatenwürfel, den Lammfond (oder Rindsuppe) und (wenn vorhanden) den Lamm-Jus hinzufügen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel abschmecken und die Kräuter (Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter) dazugeben. Das Sugo auf niedriger Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen, gelegentlich umrühren. Vor dem Servieren die Kräuter und die Lorbeerblätter entfernen.

4. Für den Nudelteig das Nudelmehl (Hartweizengrieß) und das Weizenmehl in einer Schüssel vermengen und eine Mulde in der Mitte formen. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde geben und mit einer Gabel nach und nach das Mehl von außen einarbeiten, bis ein grober Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mindestens 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist und anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Nachdem der Teig geruht hat, diesen mit einem Nudelholz oder in einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und in die gewünschte Form (längliche Platten) schneiden. Die Nudelplatten dann in einem großen Topf in reichlich Salzwasser 2–3 Minuten kochen und das Wasser im Anschluss abgießen. Dann die Nudelplatten in einer Pfanne mit ein paar Frühlingszwiebel-Ringen und einer Prise Salz in etwas Butter durchschwenken.

6. Für die Minz-Raita die Frühlingszwiebeln und die Chilischote fein hacken und die Minze fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben, das Olivenöl und das Schafjoghurt dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Die Raita mit Salz abschmecken.

7. Zum Schluss die in Butter geschwenkten Nudelplatten mit dem Lammsugo vermengen und auf einem flachen Teller anrichten. Je einen Klecks Minz-Raita daraufsetzen und das Gericht mit frischen Kräutern wie Minze oder Rosmarin garnieren.