

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Lammfleisch](#)

Bohnentopf mit Lamm

Eine Empfehlung vom Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis.

Zutaten und Zubereitung

500 g Lammgulasch aus der mageren Schulter 500 g grüne Bohnen (z.B. Bobbybohnen) 100 g Möhren 100 g Staudensellerie 400 g festkochende Kartoffeln 200 g roh geräucherter durchwachsender Speck, gewürfelt 1 Zwiebel 6 Knoblauchzehen 1 l Tomatenpüree 250 ml gekörnte Brühe je 1 Zweig Tymian, Rosmarin Basilikum, Oregano, Bohnenkraut (oder je eine Messerspitze getrocknete Kräuter) Olivenöl, extra vergine Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1 Bund glatte Petersilie, gehackt

Das Lammgulasch in Olivenöl auf mittelscharfer Hitze gut anbraten und bräunen. Dabei Salzen und pfeffern. Während dessen die grünen Bohnen putzen und halbieren. Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Das angebratene Lamm aus dem Topf nehmen und den gewürfelten Speck im Topf mit 1 Esslöffel Olivenöl anbraten, die fein gehackte Zwiebel und den sehr fein gehackten Knoblauch darin glasig dünsten. Das vorbereitete Gemüse dazu geben und unter ständigem Rühren anschwitzen, keine Farbe nehmen lassen. Tomatenpüree und Gemüsebrühe angießen. Kräuter entweder in ein Teesieb geben oder mit Garn verschnüren und in den Topf geben. Das angebratene Lammgulasch dazu geben und alles sanft bei etwas 90 Grad gar ziehen lassen. Nicht mehr kochen lassen! Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kräutersträußchen aus dem Topf nehmen

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
- ☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden