

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

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

Gerichte mit Lammfleisch

"Heimat schmeckt!" empfiehlt ...

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 durchwachsener 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

Lammbraten mit Weißwein und buntem Ofengemüse

Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

Für dem Lamnbraten: 1,2 kg Lamnbraten aus der Keule 60 g Butaris 0,3 l Weißwein halbtrocken 2 mittelgroße Zwiebeln 100 ml Sahne 1/2 Gemüse- oder Lammfond Salz, groben Pfeffer, Mondamin, Muskat Für das Ofengemüse: 1 Paprika 2-3 gelbe Rüben 1 kleine Zucchini 1 mittelgroße Zwiebel 3-4 Kartoffeln, geputzt und geachtelt 1 Zweig Rosmarin Olivenöl Muskat

Zubereitung Lamnbraten: Braten waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern. Fleisch in erhitzter Butaris von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch in eine Auflaufform umschichten, mit etwas Wein übergießen. Die grob geschnittene Zwiebel zufügen und bei 200 Grad (Umluft) garen. Immer mal wieder mit etwas Wein oder Bratenfond begießen. Der Braten braucht maximal 70-80 Minuten bis er gar ist. Das Fleisch aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden und zugedeckt in den noch warmen Ofen stellen. Den Bratensud in der Pfanne mit etwas Wein einkochen lassen, dazu einen Becher Sahne und das Ganze mit Mondamin binden. Wenn man das Gefühl hat, dass die Soße nicht ausreichen würde, kann man mit Geflügelfond aus dem Glas das ganze noch strecken. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat Zubereitung Ofengemüse: Paprika, gelbe Rüben, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffeln grob schneiden und mit frischem Rosmarin und Olivenöl in einer flachen Auflaufform bunt mischen. Ca. 30 Min. bei 200 Grad (Umluft) unter Alufolie garen. (Ofengemüse einfach auf einem Extrablech zum Lamnbraten in den Ofen schieben.)

Lammgeschnetzeltes mit Ziegenfrischkäse-Creme

Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

Ziegenfrischkäse-Creme: 125 g Ziegenfrischkäse 125 g Ricottakäse oder Frischkäse etwas Sahne frische Kräuter nach Geschmack Für das Lammgeschnetzelte: 400 g Lammfleisch von der Keule 2 Schalotten, fein geschnitten 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten 1/2 Glas Rotwein 100 ml Lammfond 2 EL Crème fraîche 1 TL Thymian 1 TL Rosmarin, fein gerebelt 1 TL Petersilie, fein gehackt Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Creme alle Zutaten gut verrühren und in einem Schälchen kalt stellen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, auf ein Sieb geben und den Fleischsaft auffangen. Die Schalotten und den Knoblauch in der Pfanne anschwitzen, mit Rotwein und Lammfond ablöschen, alles um die Hälfte reduzieren und Creme fraîche zufügen. Nochmals etwas einkochen. Den abgetropften Fleischsaft untermischen. Mit dem Zauberstab aufmixen und dann die Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kurz in der Soße erwärmen (Soße soll nicht mehr kochen) und mit der Ziegenfrischkäse-Creme anrichten.

Pikante Lamm - Taschen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 6 Personen) Hefeteig: 300 g Weizenvollkornmehl 20 g Trockenhefe 1 Prise Zucker 1/8 l lauwarmes Wasser 1/2 TL Salz 3 EL Rapsöl 1 Ei Füllung: 2 TL Rapsöl 250 g Lammhackfleisch 1/2 kleine Zwiebel, fein gehackt 1/2 kleine grüne Paprika, fein gehackt 1 kleine Möhre, fein gehackt 1 TL gemahlener Zimt 2 TL braunen Zucker 2-3 EL Tomatenmark

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben (ggf. eine Küchenmaschine verwenden) und so lange kneten bis der Teig Blasen wirft. Den Teig kurz gehen lassen und auf ein Blech ausrollen.. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Lammhackfleisch und die Zwiebel darin kurz anbraten. Paprika, Möhre und gemahlene Zimt sowie braunen Zucker und Tomatenmark hinzufügen. Gut mischen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen. Für die Fertigstellung 6 gleichgroße Kreise ausstechen. Mischung gleichmäßig auf die Kreise verteilen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Kreise zusammenklappen, Ränder fest andrücken und mit Eigelb bestreichen. Die Lammtaschen auf das vorbereitete Blech legen und etwa 20 min backen, bis der Teig eine goldgelbe Farbe bekommt. Sie können mit Kräuter Dip und grünem Salat serviert werden. Als Vorspeise sehr gut zu verwenden.
