

Lammragout

Personenzahl	4
Zeit in Minuten	25

Zutaten

Lammauch	800 g
Schalotten	250 g
Knoblauch	5 Zehen
Zucchini	400 g
Ölivenöl	4 El
Lorbeerblätter	3
Salz	
Pfeffer	
Mehl	2 El
Tyhmian	Stiel
Tomaten	500 g
schware Oliven	50 g
Obers	100 g
Basilikum	

Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden. Schalotten je nach Größe halbieren. Knoblauch durch die Presse drücken. Zucchini in Stücke schneiden. Öl erhitzen. Lammfleisch und Schalotten darin portionsweise kräftig anbraten. Anschließend alles zusammen in den Topf geben. Knoblauch und Lorbeer zufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben, kurz anrösten. Mit 1/2 Liter Wasser und Tomaten ablöschen. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen. Zucchini nach 30 Min. zufügen. Kräuter hacken. Oliven und Kräuter während der letzten 10 Minuten zum Gulasch geben. Sahne einrühren, nochmals abschmecken.