

Lammschlögel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißwein	125 ml
Zwiebeln	2 Stk.
Tomaten / Paradeiser	6 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	100 g
Lammkeulen	1 Stk.

Zubereitung:

Ausgelösten Lammschlögel mit Knoblauchstiften spicken, mit Thymian und Salz einreiben, anbraten, mit kochendem Wasser ablöschen, Weißwein, gehackte Zwiebel und Tomaten dazugeben. Ca. 1 Std. braten.

Bis das Fleisch fertig ist, reduziert sich die Soße, mit Joghurt verfeinern.

Beilage: Bratkartoffel, Speckfisoln

Fisoln mit Hamburgerspeck umwickeln und in Butter anbraten).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-726-Lammschloegel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at