

Lamm-Ragout Classic



600 – 800 g Voressen / Ragout vom Engadinerlamm

	<i>Für 4 Personen</i>
Zubereitungsart:	<i>Schmoren</i>
Vorbereitungszeit:	<i>15 min</i>
Schmorzeit:	<i>1.5 bis 2 Std</i>
Total Zubereitungszeit:	<i>2 – 2.5 Std</i>
Aufwand (hoch, mittel, tief)	<i>Tief</i>

1.	1 Essl. Öl od. Bratbutter	Im Bratpfopf heiss werden lassen
	120 g Speckwürfeli oder Schafwurst gehackt	Zugeben und anbraten
	Ragout	Beifügen
	2 – 3 Essl. Mehl	Fleisch bestäuben, unter Wenden gut anbraten
	1 grosse Zwiebel, fein gehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst 2 – 3 Essl. Tomatenpüree 2 – 3 Thymianzweiglein 1 Rosmariezweiglein	Beigeben und andämpfen
	1/2 Teelöffel Salz, Pfeffer aus der Mühle, Messerspitze Paprika	Ragout würzen
	1.5 dl Rotwein	Dazugiessen, zur Hälfte einkochen
	1 – 1.5 dl Gemüsebouillon	Dazugiessen, alles zugedeckt auf kleinem Feuer 1.5 – 2 Std schmoren
2.	150 - 200 g frische, kleine Champignons	10 Min. vor Ende der Kochzeit zugeben und mitköcheln.
	3 Esslöffel Rahm	Zum Verfeinern beigeben.

Quelle: abgeändert nach Betty Bossi Kochbuch „Preisgünstig, raffiniert kochen“

Notizen:

Mehr Rezepte: <http://www.engadinerschaf.ch/rezepte/>

✂ EINKAUFSZETTEL ✂

- Speckwürfeli od. Schafwurst
- Mehl
- Zwiebeln, Knoblauch
- Tomatenpüree
- Thymian und Rosmarin frisch
- Paprika
- Rotwein
- Gemüsebouillon
- Champignons 150 – 200 g
- Rahm