

Lammragout mit Kräutern und Weißwein

Zutaten

2 EL Butter
2 EL Olivenöl
600g ausgelöster Lammrücken
4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 EL Balsamico-Essig
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
1 EL Rosmarin
1 EL Thymian
1 EL Majoran
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Butter und Öl in der Pfanne erhitzen und das gewürfelte Lammfleisch darin von allen Seiten 2 Minuten lang anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne 3 Minuten dünsten. Mit dem Essig, Wein und der Brühe ablöschen und 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Fleisch und Kräuter dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Beilage: Tagliatelle