



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

4 Lammschlegel

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Zwiebel

50 G Speck

2 Karotten

50 G Sellerie

500 ML Rindssuppe

4 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige

125 ML Sauerrahm

2 EL Mehl

Zubereitung

1. Lammschlögerl salzen und pfeffern.
2. Kleingeschnittene Zwiebel mit dem klein gehackten Speck in Öl in der Pfanne anrösten.
3. Nach kurzer Zeit das Lammschlögerl, die Karotten- und Selleriewürfel dazu geben und ebenfalls kurz anrösten.
4. Mit Rindssuppe aufgießen, mit grobgehacktem Knoblauch und einem Rosmarinzweigerl versehen.
5. Fleisch herausheben und im Rohr ca. 20 Minuten bei 100° C garen.
6. Inzwischen lässt man die Suppe reduzieren und bindet sie mit einem Sauerrahm-Mehl-Gemisch.
7. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf der Sauce richtet man das fertige Schlögerl an.

TIPP: Als Beilage serviert der Küchenchef ein zartes, gedämpftes Marktgemüse und Reis.