



© Landhotel und Gasthaus Traunstein

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Landhotel und Gasthaus Traunstein

Zutaten

600 G Lammschulter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 zerdrückte Knoblauchzehen

1 Zwiebel

50 G Lauch

50 G Sellerie

50 G Karotten

Öl

500 ML Suppe

Rosmarin

Thymian

Zubereitung

1. Zirka 1 cm Schnitten vom Schlängel oder Schulter schneiden diese leicht klopfen, salzen und pfeffern.
2. Den Knoblauch pressen. Die Zwiebel fein hacken. Lauch, Sellerie und Karotten in dünne Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen, Fleisch einlegen und den zerdrückten Knoblauch darauf verteilen. Zwiebel und Gemüsestreifen ebenfalls auf dem Fleisch verteilen
4. Zwiebel und Gemüsestreifen ebenfalls auf dem Fleisch verteilen.
5. Wenn alles leicht angeröstet ist mit klarer Suppe aufgießen und zugedeckt ca. 10 min dünsten lassen.
6. Danach das Fleisch herausgeben und die Sauce, wenn nötig, etwas eindicken und mit Rosmarin und Thymian abschmecken.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."

Dazu gibt es Petersilienkartoffeln oder Polentanockerl.