



Geschmorte Lammstelze mit Amaranth-Grießknödel und ZucchiniGemüse

vom Molzbachhof aus Kirchberg/Wechsel

19.07.2022, 15:23



© MOLZBACHHOF

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 3 Stunden

Zutaten

Lamm:

- 1 Karotte
- 1 Gelbe Rübe
- 1/4 Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 100ml Rotwein

- 300ml Lammfond/ Rindsuppe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian.

Knödel:

- 250 ml Milch
- 1 TL Butter
- 100g Grieß
- 1 Ei, Salz
- Muskat

Gemüse:

- 1 Zucchini
- 10 Cocktailtomaten
- 5 Schalotten
- Basilikum

Zubereitung

Lammstelze:

- Stelze würzen und scharf anbraten.
- Gemüse würfeln und dazugeben.
- Tomatenmark begeben, kurz anrösten und mit Rotwein ablöschen.
- Fond und Gewürze begeben,
- zugedeckten Topf in Ofen stellen und die Stelze bei 160 Grad 2 Stunden schmoren lassen.
- Fleisch herausnehmen, Saft reduzieren.

Amaranth-Grießknödel:

- Milch zum Kochen bringen und Grieß einrühren.
- Kurz abkühlen lassen und das Ei dazugeben.
- Abschmecken.
- Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser 15 min köcheln, danach in Amaranth wälzen.

ZucchiniGemüse:

- Zucchini in Scheiben schneiden
- Tomaten halbieren und Schalotten vierteln.
- Gemüse anbraten, würzen und am Schluss den Basilikum dazugeben.

www.molzbachhof.at

Das könnte Sie auch interessieren



Saibling mit Karotten Emmerrisotto

vom Floh aus Langenlebarn [➤ mehr](#)



Wachauer Marillenknödel

vom Landgasthaus Essl aus Rührsdorf in der Gemeinde Rossatz [➤ mehr](#)