

# Berliner Bollen - Fleisch

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Traditionelles Lamm - Schmorgericht, Berliner Pendant zum westfälischen Zwiebelfleisch

## Zutaten

- 1 kg Lammfleisch aus der Schulter oder Keule in 3 - 4 cm großen Stücken
- 1 kg Zwiebeln in halben Ringen
- 1 l Fleischbrühe Instant
- 2 El Pflanzenöl
- 1 1/2 Tl Kümmel in einem Laschern - Teebeutel
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

In einem Schmortopf mit Pflanzenöl das Fleisch in 2 - 3 Durchgängen anbraten, salzen und pfeffern, zunächst heraus nehmen. In den Bratensatz die Zwiebeln geben, ebenfalls anschwitzen.

### Schritt3

Dass Fleisch wieder dazu geben, mit der Fleischbrühe bedecken, das Kümmelsäckchen zufügen. Je nach Fleischqualität 75 - 90 min. schmoren, danach prüfen; es sollte sehr schön weich geschmort sein.

### Schritt4

Zusätzlich zur Zwiebelbindung. ev. leicht mit Mehl oder Panierbrot binden.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Dazu isst man Petersilienkartoffeln, Kartoffelstampf und saure Beilage mit Gewürz - oder Senfgurken, rote Bete und Feldsalat.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch **Tags:** unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-bollen-fleisch/>