



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

Das 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/>