



Emmentaler „Schafsvoressen“

- **Küche:**Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das beliebte Erntedank - Festessen aus dem Schweizer Langnau, mit Safran abgeschmeckt

Zutaten

- 750 - 800 g Lamm oder Hammelfleisch aus der Schulter,
- in Würfel geschnitten
- 2 Möhre in Scheiben
- 3 Zwiebel in würfeln
- 1/2 l rockener Weißwein
- 2 El Mehl zur Bindung der Soße
- Gewürze wie: Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Muskatnuss
- 1 Becher Sahne
- 40 g Butter
- 2 Tütchen Safran in Fäden

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Kochendes Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Nelke und Pfefferkörnern versetzen, dann das Fleisch dazu geben.

Schritt3

Ca. 45 min. simmern lassen, weich kochen, herausnehmen, den Fond passieren, Absetzen lassen den Bodensatz nicht mit verwenden.

Schritt4

Etwas Butter zerlaufen lassen, die gehackten Schalotte glasig anschwitzen und das Weizenmehl dazu geben.

Schritt5

Keine Farbe nehmen lassen, etwas ausschwitzen.

Schritt6

Mit dem Weißwein, dem Lammfond und der Sahne auffüllen,

Schritt7

glatt rühren und 10 - 15 min. auskochen lassen.

Schritt8

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem tollen Safran würzen.

Schritt9

Das Fleisch wieder in die Soße geben, ev. mit Eigelb und Sahne verfeinern, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Mit frischem Kartoffelpüree, oder grob gestampften schwyzerischen „Kartoffelstock“ servieren.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** lamm, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/emmentaler-schafsvoessen/>