



# Grüner Bohnen Lammfleischentopf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Lammfleisch mit frischen grünen Bohnen im Frühjahr , lfür jeden Tag, ecker, einfach und bodenständig

## Zutaten

- 800 - 900 g Lammgoulasch aus der Schulter in Würfeln geschnitten
- 1 kg kleine, frische oder T.K. Prinzessbohnen
- 600 g geschälte Kartoffeln
- Etwas frisches Bohnenkraut, 1 Chilischote, Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 3 - 4 Schalotten
- 1 kleines Bund frische Petersilie, gehackt
- Etwas Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Lammfleisch - Bohnenansatz - Ansatz:

### Schritt2

Das Lammgoulasch in einem kochenden, gewürzten Fond, den gewürfelten Schalotten und etwas gezupftem, gehacktem Bohnenkraut ansetzen. Langsam 25 - 30 min. weiter köcheln lassen, das Fleisch auf Festigkeit prüfen.

### Schritt3

(Denn man weiß ja nicht immer, welche Qualität man gekauft hat)

### Schritt4

Etwa 15 - 20 min. vor dem "Weichwerden" , und es muss sehr gut weich sein, gibt man die

gefädelt und auf gleiche Länge geschnittenen Bohnen, sowie die in 1, 5 x1,5 cm gewürfelten Kartoffeln dazu.

### **Schritt5**

Mit Salz und Pfeffer und etwas fein geschnittenem Knoblauch oder Knoblauchsatz nachschmecken. Ev. mit etwas geriebener, roher Kartoffel sämig binden..(das geht auch mit etwas Fertig-Kartoffelpürrèe)

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Zum guten Schluss, gebe ich gerne einen „Stich kalte Butter“ dazu und serviere mit reichlich frisch gehackter Petersilie.

**Rezeptart:** Lammfleisch **Tags:** bürgerlich, frisch, lecker für jeden tag, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruener-bohnen-lammfleischartopf/>