

Lamm Navarin mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Das beliebte Gericht aus der französischen Regionalküche

Zutaten

- Für den Lamm Navarin - Ansatz:
- 1 kg mageres Lammragout aus der Schulter geschnitten
- 300 ml brauner Lamm - oder Kalbsfond
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 5 - 6 ganze, gedrückte Knoblauchzehen
- 2 Tl Tomatenmark
- 1 Tl Puderzucker
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- 1 El Olivenöl zum anbraten
- 1 Lorbeerblatt, 3 Nelkenköpfe, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 El frischer, gehackter Rosmarin
- Das Frühlingsgemüse / Kartoffeln:
- 125 g gleichmäßig kleine Schalotten, ev. halbiert
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln, geputzt, in 4 cm großen Stücken
- 2 Stangen Staudensellerie in 4 cm großen Stücken
- 1 mittelgroßer Kohlrabi in 4 cm großen Stücken
- 600 g geschälte Kartoffeln in 4 cm großen Würfeln 10 Kirschtomaten ohne Blüte
- 300 g T.K. feine Erbsen
- 1 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Ragout Stücke salzen und pfeffern, in einem ausreichend großen Bräter in 3 Partien anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

Die gewürfelten Zwiebeln in den Bratenansatz geben und mit dem Puderzucker bestäuben. Dann folgt das Tomatenmark, zusammen anschwitzen und mit dem Rot - und Portwein ablöschen.

Schritt3

Fast völlig reduzieren lassen, den braunen Lamm - oder Kalbsfond aufgießen, das Fleisch wieder zufügen.

Schritt4

Ebenso die Gewürze (In einem Laschen - Teebeutel) der Rosmarin und die angedrückten Knoblauchzehen.

Schritt5

Bei 160 ° C für 1 Stunde, abgedeckt auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Schritt6

Danach das Fleisch prüfen, ev. etwas weiter schmoren, dann heraus nehmen.

Schritt7

Nach Gar - Punkt die Kartoffeln, Kohlrabi, Staudensellerie und Schalotten für knapp 15 min. in den Schmorfond geben.

Schritt8

Zuletzt folgen für weitere 10 min. die Frühlingszwiebeln und die T. K. - Erbsen und die Kirschtomaten.

Schritt9

Nachschmecken und mit den Fleischwürfeln in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lamm-navarin-mit-fruehlingsgemuese-und-kartoffeln/>