

Lammragout mit Tomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Was braucht ein gutes Lammragout mehr ?

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 700 - 800 g Lammgoulasch, gewürfelt, aus der Schulter
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 El Thymian, Majoran, Rosmarin, gehackt
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach Geschmack
- 1 Dose eingelegte Tomaten
- 3 El Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Dose kleine Bohnenkerne " Flagolets "
- 200 g frische, gleichmäßig, kleine Schalotten
- Für den Risotto:
- 120 g Rundkornreis
- 100 g frische Steinpilze
- 50 g geriebenen Parmesan
- Etwas Fleischbrühe für den Risotto
- 1/4 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Ein kleiner Tipp:

Schritt3

Idealer Weise marinieren Sie das Lammgoulasch am Vorabend mit den Kräutern, den Schalotten, etwas Öl und dem Rotwein.

Schritt4

Der Ansatz für das Lammragout:

Schritt5

Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten, Farbe nehmen lassen. Die ganzen, geschälten Schalotten dazu geben und kurz zusammen anschwitzen.

Schritt6

Mit dem passierten "Einlegesud" ablöschen, die Tomaten dazu geben, ca. 60 - 75 min. leise köcheln lassen (Kommt auf die Qualität an)

Schritt7

Danach prüfen, die Fleischwürfel ev.einzeln ausstechen, warm halten.

Schritt8

Die Soße pikant nachschmecken, eventuell mit etwas Speisestärke binden.Die Flagolets und das Fleisch wieder dazu geben, einmal aufkochen lassen.

Schritt9

Der Risotto.

Schritt10

In der Zwischenzeit einige gehackte Schalotten glasig anschwitzen.

Schritt11

Die geputzten, gleichmäßig geschnittene Steinpilze dazu geben, zusammen etwas "anschwitzen".

Schritt12

Nunmehr den gewaschenen Reis dazu geben und mit dem Weißwein und der Brühe, nach und nach aufgießen.

Schritt13

Oft rühren, immer wieder etwas Brühe nachgießen, bis der Risotto „ al dente“ und "sämig - schlotzig" ist.

Schritt14

Vor dem Servieren etwas kalte Butter und geriebenen Parmesan unterheben, nachschmecken.

Schritt15

Die Parmesanblüte:

Schritt16

Den Boden einer kleinen, gefetteten Stielpfanne mit Parmesan bestreuen und bei mäßiger Hitze kurz auf der Herdplatte angehen lassen. Leicht braune Farbe nehmen lassen, einmal wenden.

Schritt17

Heraus nehmen und noch warm über ein kleines Wasserglas stülpen, zur Blüte formen, erkalten lassen. Darin serviere ich den Risotto.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Das Lammragout rustikal anrichten, den Risotto in der Parmesanblüte dazu setzen.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** für jeden tag, risotto **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammragout-mit-tomaten/>