



QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Geschmorte Lammstelze im Thymian Saftl mit Speck-Balsamico Linsen und Erdäpfel Einkorndinkelnockerl“

Teil 1: geschmorte Lammstelze im Thymian Saftl

Zutaten: 1 Lammstelze (ca. 250 g), 10 g Öl zum Braten, 60 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Lauch) 10 g Zwiebel, 10 g Bauchspeck, 1/16 l Rotwein, ½ Liter dunklen Lammfond oder Rindssuppe, frischer Thymian, Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Knoblauch, 2 EL Rahm, 1 EL Mehl, 1 EL Tomatenmark

Zubereitung: Die Stelze mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in heißen Öl an allen Seiten anbraten. Aus dem Topf nehmen und das grob würfelige Wurzelgemüse langsam goldbraun anbraten, danach den Zwiebel und den Speck mitrösten, anschließend das Tomatenmark mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem braunen Kalbsfond aufgießen, nun die restlichen Gewürze begeben und die Stelze dazugeben und im vorgeheizten Backrohr mit Deckel bei 160 °C langsam schmoren. Ab und zu Flüssigkeit kontrollieren und geben falls mit Wasser etwas auffüllen.

Wenn die Stelze weich ist, aus der Flüssigkeit nehmen, nun die Sauce durch ein Sieb abseihen und etwas mit Mehl und Sauerrahm binden und fertig abschmecken.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

