



| Dauer: Aufwändig | | |
|---------------------------------|--|--|
| Kategorie: Hauptspeisen | | |
| Saison: Ganzjährig | | |
| Für: 4 Personen | | |
| | | |
| Verfasst von: Salzburg schmeckt | | |

Zutaten

| 4 | Lammschlögel |
|--------|---------------------------|
| | Salz |
| | frisch gemahlener Pfeffer |
| 1 | Zwiebel |
| 50 G | Speck |
| 2 | Karotten |
| 50 G | Sellerie |
| 500 ML | Rindssuppe |

| 4 | Knoblauchzehen |
|--------|----------------|
| 2 | Rosmarinzweige |
| 125 ML | Sauerrahm |
| 2 EL | Mehl |

Zubereitung

- 1. Lammschlögerl salzen und pfeffern.
- 2. Kleingeschnittene Zwiebel mit dem klein gehackten Speck in Öl in der Pfanne anrösten.
- 3. Nach kurzer Zeit das Lammschlögerl, die Karotten- und Selleriewürfel dazu geben und ebenfalls kurz anrösten.
- **4.** Mit Rindssuppe aufgießen, mit grobgehacktem Knoblauch und einem Rosmarinzweigerl versehen.
- 5. Fleisch herausgeheben und im Rohr ca. 20 Minuten bei 100° C garen.
- 6. Inzwischen lässt man die Suppe reduzieren und bindet sie mit einem Sauerrahm-Mehl-Gemisch.
- 7. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8. Auf der Sauce richtet man das fertige Schlögerl an.

TIPP: Als Beilage serviert der Küchenchef ein zartes, gedämpftes Marktgemüse und Reis.