



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

100 G	Speck
1 KG	Lammfleisch
3 EL	Öl
10 G	Butter
2	Karotten
1	Zwiebel
100 G	Knollensellerie
3	Knoblauchzehen

2 EL	Tomatenmark
500 ML	Rotwein
500 ML	Rindsuppe
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano
	Preiselbeermarmelade

## Zubereitung

- 1. Den Speck in Würfel schneiden, und das Bio-Lammfleisch ebenfalls grob würfeln.
- 2. Die Speckwürfel im Topf in etwas Öl anbraten.
- 3. Das Lammfleisch und etwas Butter dazu geben, mit braten bis der Fleischsaft reduziert ist.
- **4.** Karotten, Zwiebel, Lauch, Sellerieknolle und Knoblauch kleinwürfelig schneiden, zum Fleisch dazugeben und mit braten.
- 5. Tomatenmark zugeben, und ebenfalls kurz mit rösten.
- 6. Mit Rotwein ablöschen und mit Rindssuppe aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist.
- 7. Ragout einköcheln lassen, bis die Sauce sämig wird.

Bei Bedarf mit Wasser-Mehl-Gemisch abbinden.

**8.** Mit Salz, Pfeffer, frischem Rosmarin, Thymian, Petersilie, Oregano und Preiselbeermarmelade abschmecken.

Zum feinen Lammragout werden Semmelknödel empfohlen.