



## Eingemachtes Junglammfleisch

### Zutaten für 6 Personen:

500g gekochtes Fleisch vom Junglamm (Schulter, ausgelöste Stelze, etc.)  
80 g Butter  
50 g Mehl  
1 ¼ Liter Suppe  
1/16 Liter Weißwein, trocken  
Salz, Pfeffer  
300 g gekochtes Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl, usw.)  
2 Lorbeerblätter  
2 Knoblauchzehen  
etwas Muskatnuss  
1 EL Schnittlauch  
1 TL Thymian  
1/16 Liter Sahne  
1 Eidotter

### Zubereitung:

1. In einem Topf Butter zerlassen, Mehl dazugeben und leicht anschwitzen.
2. Mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen und aufkochen lassen.
3. Die gekochten und fein gewürfelten Fleischstücke dazugeben.
4. Danach das gekochte Mischgemüse ebenfalls in die Suppe geben.
5. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, fein gehacktem Knoblauch und ein wenig Muskatnuss würzen und mit fein geschnittenem Schnittlauch und Thymian verfeinern.

**UNSER TIPP: VERWENDEN SIE DIE SUPPE, IN DER DAS LAMMFLEISCH GEKOCHT WURDE.**



**Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de)**