



Wurzelfleisch vom Junglamm

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schulter vom Junglamm ohne Knochen
- 2 – 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweiglein Thymian
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Pfefferkörner
- 250 g Wurzelgemüse (Karotte, Knollensellerie, Lauch)
- 1 kleine Zwiebel
- je 100 g Karotte, Knollensellerie
- 600 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Essig
- 3 EL frisch gerissener Kren
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Das Wurzelgemüse, die Gewürze sowie die Kräuter und des Fleisch in gut 2 Liter heißes Wasser einlegen.
2. Langsam kochen, gelegentlich entstehenden Schaum abschöpfen.
3. Wenn das Fleisch gar ist, die Hälfte der Suppe abseihen.
4. Die Karotten und den Knollensellerie in zündholzdicke Streifen raspeln. Das Gemüse in dieser Reihenfolge in 2-Minutenabständen einlegen und bissfest kochen.
5. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden.
7. Mit Gemüse, den gekochten Kartoffeln sowie etwas Suppe anrichten und frisch gerissenem Kren und Schnittlauch garnieren.

UNSER TIPP: UM SICH DAS ABSEIHEN VOM WURZELGEMÜSE ZU ERSPAREN, KANN MAN DIE GEWÜRZE UND KRÄUTER IN EIN LEINENSÄCKCHEN GEBEN.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de