



## **Unser Rezeptvorschlag:**

### **Gefüllte Lamnbrust**

#### **Benötigte Zutaten:**

**Zutaten für 4 – 6 Personen**

**Cayennepfeffer**

**20 gr kalte Butter**

**½ ltr. Geflügel oder Fleischbrühe**

**300 ml Rotwein**

**1 EL Tomatenmark**

**Puderzucker**

**2 ungeschälte Knoblauchzehen**

**2 Tomaten**

**etwas Sellerie**

**1 Karotte**

**2 Zwiebeln**

**2 EL Öl**

**(bei uns nach Vorbestellung erhältlich)**

**1 – 1,5 kg gefüllte Lamnbrust**



#### **Zubereitung:**

**Zubereitung:**

**Gefüllte Lamnbrust in einem Bräter bei mittlerer Hitze anbraten.**

**Fleisch herausnehmen, Puderzucker einstreuen, mit 1/3 Rotwein ablöschen und sirupartig reduzieren lassen, nach und nach den restlichen Rotwein dazugeben. Tomatenmark einrühren, geschälte und gewürfelte Zwiebel, Karotten, Sellerie und gewürfelte Tomaten dazugeben.**

**Fleisch darauf setzen und im geschlossenen Bräter bei milder Hitze auf dem Herd etwa 1 Stunde schmoren.**

**Fleisch herausnehmen, Sauce durch ein Haarsieb passieren, mit der kalten Butter binden und mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.**

**Als Beilage empfehle ich Salzkartoffeln und lauwarmen Bohnensalat.**

**Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen**

**Emmerich Schneck**