

# Lammragout

6 Personen

1500 g Lammschulter (Knochen auslösen lassen)	putzen, würfeln im Bräter in Olivenöl anbraten
6 Zwiebeln	grob schneiden, mitbraten
Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Chili	würzen
1 Dose Tomatenmark	mitschwitzen
¼ l Rotwein	ablöschen
½ l Hühnerbrühe	angießen
2 Lorbeerblätter	zugeben

Ca 1 Stunde mit Deckel bei kleiner Flamme köcheln.

Ich koche das Ragout am Vortag und schöpfe dann vor dem Aufwärmen die erkaltete (feste) oben schwimmende Fettschicht ab.

Beilage: Couscous-Hirse (siehe Rezept „Couscous-Hirse“)

*Guten Appetit!*