



LAMMRAGOUT

Zutaten:

60 dag Lammschulter, 1 kl. Zwiebel, 1 EL Butterschmalz,
20 dag mehligte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ l Suppe, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch,
je 15 dag rote und weiße Bohnen aus der Dose, 25 dag Frühlingszwiebeln,
2 dag Butter, 1 dag Zucker

Zubereitung:

- Fleisch in kleine Würfel schneiden
- feingehackte Zwiebel anrösten, Fleisch dazugeben, durchrösten, würzen, aufgießen
- Zucker in Butter karamellisieren, feingeschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben
- geschälte Kartoffeln fein reiben, mit Bohnen und Frühlingszwiebeln zum Ragout geben, dünsten lassen, abschmecken
- ev. mit Sauerrahmteigerl eindicken

