



Suppentopf mit Lammfleisch

Ein herzhafter Suppentopf mit viel Zwiebeln, Gemüse und Maccheroni. Er taugt gut als Hauptmahlzeit. Kein Gericht auf die Schnelle, das Lammfleisch muss rund 2 Stunden bei kleiner Temperatur schmoren, nur so wird es weich und saftig. Auch die Zwiebel braucht Zeit zum garen, damit sie weich und fast ein bisschen sämig wird.

Das Gemüse und die Maccheroni werden erst gegen Schluss mitgekocht, damit sie noch etwas knackig resp. al dente sind. Chnolibrot zu dieser Suppe zu reichen ist ein ganz gute Idee.

Zutaten (3 Portionen)

350g	Lammvoressen
150g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1dl	Passata di Pomodoro
4	Lorbeerblätter
100g	Rüebli
100g	Sellerie
8dl	Hühnerbouillon
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
60g	Maccheroni

Zubereitung

Zwiebel zu groben Stücken schneiden, Knoblauch grob hacken.

Lammvoressen leicht salzen und pfeffern und in reichlich Olivenöl kräftig anbraten.
Fleisch in einen Schmortopf geben.

Zwiebel und Knoblauch leicht anrösten, Passata zugeben, ca. 2-3 Minuten und unter stetigem Wenden mitrösten. Weisswein dazugießen, Lorbeerblätter dazugeben und nochmals kurz köcheln lassen und in den Schmortopf geben. Bouillon dazugießen und zugedeckt ca. 2 Stunden leicht köchelnd schmoren lassen.

Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfeln schneiden. Nach 1 1/2 Stunden zusammen mit den Maccheroni in die Suppe geben und etwa eine weitere halbe Stunde köcheln lassen bis Gemüse und Pasta gar sind.

Chnoblivot

Tafelbutter weich werden lassen, Knoblauch dazu pressen und mit Kräutersalz würzen und gut vermischen.

In dünne Scheiben geschnittenes altes Weissbrot oder Zopf mit der Chnoblivotter bestreichen und im Ofen bei 180° ca. 10 Minuten rösten.







