



Lammeintopf mit Zwiebel, Tomate und Kartoffeln

Es braucht nur wenige, dafür reichlich bemessene Zutaten für diesen Eintopf: Passata di Pomodoro, Zwiebeln und Kartoffeln. Die Zwiebeln schmelzen während der langen Schmorzeit, am Schluss ist kaum mehr etwas von ihnen zu sehen, dafür sorgen sie für eine gute Bindung der Sauce. Die gegen Ende der Garzeit mitgekochten Kartoffeln geben Stärke ab und machen die Sauce damit vollends zu einem sämigen Vergnügen. Ein Eintopf wie er sein soll: Einfach, gut und nahrhaft.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Lammvoressen
120g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
5cl	Rotwein
1Tl	Pul biber (oder mildes Paprika)
2dl	Passata di pomodoro
1dl	Hühnerbouillon
1-2	Zweige frischer Rosmarin
300g	Kartoffeln festkochend
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammvoressen mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen. Zwiebeln zu groben Stücken schneiden (ca. 2cm). Knoblauch grob hacken.

Zuerst die Zwiebeln in nicht zu knapp Bratbutter leicht anrösten und in den Schmortopf geben. Ev. noch etwas Bratbutter zugeben und das Voressen, je nach Menge in Etappen, eher leicht anbraten und zu den Zwiebeln geben. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, kurz köcheln lassen und aufrühren. In den Topf geben.

Beim Anrösten der Zwiebeln entstehen kaum Bratrückstände, beim Anbraten des Fleisches aber schon. Verbleiben diese zu lange in der Bratpfanne, können sie verbrennen und bitter werden. Darum zuerst die Zwiebeln rösten.

Passata, Hühnerbouillon, Knoblauch, Rosmarin und Pul biber in den Topf geben, aufkochen und 1 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen (Das Fleisch sollte ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein).

Kartoffeln schälen und zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden. Deckel abnehmen, Kartoffeln in den Topf geben und eine weitere halbe Stunde offen köcheln lassen.





