Lammvoressen mit Chili und Zwiebel

Das pikante Lammvoressen mit frischen Chili-Schoten ist nicht wirklich scharf. Ganz scharf sind nur die Kerne der Chilischote, diese werden entfernt, bevor sie mit dem Voressen mitgekocht werden. Wers ganz scharf, mag gibt die Kerne, oder ein Teil davon, vorsichtig mit dazu. Nachschärfen kann man immer, Schärfe abmildern, das geht kaum mehr! Das Paprika- (Chili) Aroma stammt vom Fruchtfleisch der Schoten, unterstützt von einer guten Dosis süssem Paprika.

Mitgeschmort wird angeröstete Zwiebel, eine milde, grosse Tropeazwiebel, die mit Sherry abgelöscht wird. Geschmort wird das Lammvoressen in einer eher milden Hühnerbouillon. Weitere Gewürze brauchts da keine mehr.

Tipp: Wer nicht ganz auf die Schärfe verzichten will, zerstösst ein paar Chili-Kerne im Mörser, vermischt sie mit etwas Schmorsaft und serviert dies separat zum Voressen.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Lammvoressen
1	grosse Tropeazwiebel
6	Chili-Schoten
2Tl	Paprika süss
1dl	trockener Sherry
3dl	Hühnerbouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Lammvoressen mit Küchenpapier trockentupfen und leicht bemehlen. In Bratbutter bei mittlerer Hitze portionenweise anbraten.

Zwiebel halbieren und längs in grobe Streifen schneiden. Nach dem Fleisch in der

gleichen Pfanne anrösten und mit Sherry ablöschen. Paprika zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Zum Fleisch geben.

3dl Wasser in die Bratpfanne geben, Bouillonextrakt darin auflösen und zum Fleisch geben.

2 bis 2 1/2 Stunden zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren, das Voressen sollte nur leicht köcheln. Nach einer Stunde Deckel entfernen, um den Schmorsaft zu reduzieren.

Beim Anrichten mit einer frischen Chili-Schote garnieren.

Zwiebel und entkernte Chilischoten