



Kürbis-Lamm-Ragout

Zutaten:

700 g Lammfleisch (Schulter oder Keule), 1 Stange Lauch,
1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, 2 Zwiebeln, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer,
½ TL gemahlener Kümmel, 1 Stückchen Zimtstange, ½ l Fleischbrühe
(Instant), 1 kg Kürbisfleisch (z. B. Butternuss)

Zubereitung:

Lammfleisch würfeln. Den Lauch put-zen, längs halbieren, unter fließendem Wasser waschen. Lorbeerblatt und den Thymianzweig auf eine halbe Lauch-stange legen, den Lauch zusammen-klappen und verschnüren.

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schnei-den. Öl erhitzen, darin die Zwiebeln an-dünsten. Die Zwiebeln aus dem Fett neh-men, das Fleisch portionsweise anbra-ten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln wieder hinzufügen, den ver-schnürten Lauch mit der Zimtstange und die Brühe zum Fleisch ge-ben und zugedeckt bei milder Hitze zu-nächst für eine Stunde garen lassen.

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und das Kürbisfleisch nicht zu klein würfeln. Die Würfel un-ter das Fleisch heben. In 10 - 15 Minuten gar werden lassen. Lauchpäckchen und Zimtstange her-aus-nehmen, das Ragout ab-schmecken.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team