

Lokalzeit Südwestfalen

#Olaf unterwegs zu Osterlämmern

Alle Rezepte für 4 Personen

Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste

Zutaten:

600 g Lammschulter (ohne Knochen)

40 g Butterschmalz

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

Fleisch mundgerecht würfeln. In einem Schmortopf in Butterschmalz mit Zwiebelwürfeln anbraten. Salzen, pfeffern und 1/8 l Wasser zugießen. 30 Minuten schmoren lassen.

300 g Möhren

500 g grüne Bohnen

¼ Teelöffel Thymian (frisch oder getrocknet)

¼ l Fleischbrühe (instant)

Möhren und Bohnen putzen und waschen. Möhren in Scheiben, Bohnen in Stücke schneiden. Mit Thymian zum Fleisch geben. Mit Fleischbrühe auffüllen, noch etwa 20 Minuten garen.

400 g Kartoffeln

150 g Emmentaler

¼ Teelöffel Edelsüß Paprikapulver

1/8 l Sahne

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und ebenso wie den Käse grob reiben. Beides mit Sahne verrühren, mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Fleisch-Gemüsetopf in eine hitzebeständige Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei etwa 200 Grad – 20 Minuten überbacken.