

Lammwürfel mit Tomaten und Zwiebelchen



- | | |
|--|---|
| 200 g Saucenzwiebelchen | 1 Minute im heissen Wasser blanchieren, kalt abschrecken, dann den Wurzelansatz wegschneiden und aus der Schale drücken. |
| 600 g Lammnierstück | In 1.5 cm grosse Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Bratpfanne im heissen Öl 1 Minute rundum anbraten und auf eine vorgewärmte Platte geben. |
| 2 Thymianzweige | auf das Fleisch legen und im 80° warmen Backofen 20 Minuten nachgaren lassen |
| 1 EL Zucker | in einer Chromstahlpfanne caramolisieren |
| 1 TL Butter, die Zwiebelchen und 1 TL Tomatenpüree | beigeben, alles mischen. |
| 0.5 dl Wasser | ablöschen |
| 1 dl Rotwein, 0.5 dl Portwein | beigeben, 15 Minuten köcheln lassen. |
| 300 g Cherrytomaten | halbieren 5 Minuten in der Sauce mitkochen. |
- Fleisch in die Sauce geben und alles mischen, mit Reis oder Nudeln servieren.

