

Kochen mit Fleisch aus dem Murimoos

Lamm



Hafechabis

Vor- und zubereiten ca. 1.5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

800 g	Lammfleisch
	Salz
2 EL	Bratbutter
2	Zwiebeln, gehackt
1	Gewürznelke
1	Lorbeerblatt
1 Kg	Weisskohl
2	Knoblauchzehen, gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat
3 – 4 dl	Bouillon
600 g	Kartoffeln

ZUBEREITUNG

1 Fleisch in mittelgrosse Würfel schneiden, wenig salzen und in der heissen Butter anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

2 Zwiebeln, Knoblauch mit den übrigen Gewürzen andämpfen. Den Kohl in Streifen geschnitten mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, Fleisch begeben und auf kleinem Feuer 1 Stunde leise kochen.

3 Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, beifügen und weitere 30 Minuten kochen. Das Eintopfgericht mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rezept nach V ZUG (Elsa Iten-Strebel, Unterägeri)

Murimoos werken und wohnen, 5630 Muri AG

Homepage

www.murimoos.ch

E-Mail

metzgerei@murimoos.ch

Telefon Hauptnummer

056 675 53 73

Bio-Metzgerei direkt

056 675 53 79

Öffnungszeiten

Mo geschlossen

Di – Fr 09.00 – 11.30 Uhr 13.30 – 18.30 Uhr

Sa 08.00 – 14.00 Uhr