


Lammfleisch mit grünen Bohnen

Lammfleisch mit grünen Bohnen

<p>Zutaten für vier Personen</p> <p>800g Lammfleisch (aus dem Nacken) 2 Zwiebeln Butterschmalz 1/8 Ltr. Rotwein Pfeffer, Salz 1/2 Ltr. Brühe 500g grüne Bohnen 400g Kartoffeln Bohnenkraut</p>	
---	---

Zubereitung:

Lammfleisch würfeln, Zwiebeln hacken.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Lammfleisch darin anbraten,
mit Rotwein ablöschen.

Zwiebeln und Gewürze zugeben, mit Brühe aufgießen,
zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

Bohnen putzen, kleinschneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.

Gemüse 20 Min. vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben.

Mit Bohnenkraut bestreut servieren.