

# Lammeintopf mit Wirsing

375

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** E&T 1985, 10, 18

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Für 4 Portionen:  
1 kg Lammschulter (vom Fleischer in Stücke geschnitten)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 EI Öl  
2 Knoblauchzehen  
1/4 L Brühe (Suppenpaste)  
1 Kopf Wirsingkohl (etwa 1 kg)  
500 g Möhren  
1 Bund glatte Petersilie  
2 Beete Kresse  
1/2 Becher Creme fraiche (100 g)

**Rezept:** Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem schweren Bräter erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten darin goldbraun anbraten. Die Knoblauchzehen pellen, in Scheiben schneiden und zugeben. Sobald sie gelblich werden, mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt 35-40 Minuten schmoren. Dabei das Fleisch mehrmals wenden.

Inzwischen den Wirsing putzen, waschen und achteln, in breiten Streifen vom Strunk schneiden. Die Möhren putzen, waschen und quer halbieren. Wirsing und Möhren zum Fleisch geben, leicht salzen. Zugedeckt weitere 30 Minuten garen, dabei ab und zu wenden.

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Die Kresse von den Beeten schneiden. Petersilie und Kresse am Ende der Garzeit unter den Eintopf mischen und noch 5 Minuten ziehen lassen. Eintopf noch einmal abschmecken und mit Creme fraiche servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Garzeit: 75 Minuten