



Pfarrer Ragout

Papaz Yahnisi



500 g Lammfleisch ohne Knochen
500 g Schalotten
2 Gläser Wasser
1 Espressotasse Öl
2 Dessertlöffel Piment Gewürzkörner
½ Espressotasse Essig
1 Dessertlöffel Oregano

- # Öl in einen Topf geben und das klein gewürfelte Lammfleisch hinzugeben.
- # Das Fleisch so lange kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- # Dazu die geschälten Zwiebelknollen in ganzen Stücken legen.
- # Wenn die Zwiebel gekocht sind alle Zutaten inklusive des Essigs jedoch ohne das Oregano hinzugeben.
- # 2 Gläser Wasser hinzufüllen und 15 Minuten kochen.
- # Das Oregano bevor man den Topf vom Herd nimmt einstreuen und dann vom Herd nehmen.
- # Warm servieren.

Tipp: Essig in Fleischgerichten fördert die Geschmacksentfaltung.