Lamm-Weisskabiseintopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

1 l Bouillon

500 g Lammvoressen, gewürfelt

500 g Kartoffeln

1 Weisskabis, klein

½ TL Kümmel

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Kabis in 3 cm grosse Würfel schneiden. Alle Zutaten in die Porzellanform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Garen.

Heissluft feucht 160 °C während 2 Std.

½ Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Petersilie fein hacken. Eintopf aus dem Garraum nehmen. Petersilie darüberstreuen, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021