



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

