



Lamm-Weisskabiseintopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair HSE ab 2015

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

