

Kürbis-Lamm-Bredie

Gemüseintopf mit Fleisch.

Hauptspeise



Zutaten für 4 Personen:

20 g Ingwer	Peperoni nach Geschmack
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Öl	1 kg Lammschulter
Salz	100 ml Weisswein
300 ml Lamm Fond	600 g Kürbis in Stücke
Zimt nach Geschmack	geschnitten

Zubereitung:

Ingwer schälen und fein hacken. Peperoni entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken und mit gehacktem Knoblauch in heissem Öl andünsten.

Das Lammfleisch in mittelgrosse Stücke schneiden hinzugeben und anbraten, dann salzen. Nach 5 Minuten mit Weisswein und Fond ablöschen.

Zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Dann Kürbisstücke mit Ingwer und Peperoni zugeben und bei mittlerer Hitze eine 1/2 Stunde schmoren lassen, dabei dürfen die Kürbisstücke allerdings nicht vollständig zerkochen.

Mit Zimt würzen.

Als Beilage am besten Weissbrot oder Rösti servieren.