

Marinierzeit 2 Stunden
Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 3 Stunden
Zubereitungszeit: 2½ Stunden

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lammschulter ohne Knochen	g	600	900
Lauchstange	St.	1	1½
Karotte	St.	1	1½
Sellerie (klein)	St.	1	1½
Tomate	St.	3	5
Zwiebel	St.	2	3
Weißwein (Fendant, Gutedel)	ml	250	375
Bouillon falls erforderlich			
Butterschmalz			
Lorbeerblatt, Thymian, Estragon			
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Fleisch mittelgroß würfeln und **2 Stunden** in Weißwein marinieren.
2. Karotten und Sellerie in Julienne schneiden.
3. Zwiebel in Ringe schneiden.
4. Tomaten enthäuten.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen; Marinade aufheben.
2. Fleisch zusammen mit Zwiebelringen In heißem Fett gut anbräunen.
3. Kleingeschnittenes Gemüse und die Tomaten zufügen.
4. Durchdämpfen, würzen und mit Marinade ablöschen.
5. **2 Stunden** köcheln lassen und wenn Flüssigkeit nicht reicht Bouillon zufügen.
6. Abschmecken und anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Baguette.
- * Weißwein.