



Lammvoressen mit Gemüse

Zutaten

750 g Lammvoressen

2 El Öl

500 g Tomaten

2 Rüebli

1 Stängel Lauch

1 Stück Sellerie

1 Glas Rotwein

Thymian

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in heissem Öl anbraten

Die geschälten und klein geschnittenen Tomaten, die gehackte Zwiebel, die fein geschnittenen Rüebli, Lauch und Sellerie beigeben und etwas dämpfen

Mit dem Rotwein ablöschen, würzen und zugedeckt 1 1/4 Stunden köcheln lassen

Nach Bedarf etwas Wasser oder Bouillon nachgiessen

Besuchen Sie uns

Familie
Christa & Michel Strub-Beutler
Schützenhausstrasse 46
5056 Attelwil/AG

Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!
079 218 89 04

Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch