

Grüner Bohneneintopf mit Lamm

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

500 g	Lammfleisch	2 Ei	Sonnenblumenöl
1	Gehackte Zwiebel	½ L	Gemüsebrühe
200 g	Grüne Bohnen	3	Möhren
400 g	Kartoffeln	1	Zweig Rosmarin
2	Frühlingszwiebeln		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lammfleisch in kleine Würfel schneiden und in Sonnenblumenöl auf der Kochstelle anbraten. Zwiebel mit anbraten und alle Zutaten mit 200 ml der Gemüsebrühe ablöschen. Fleisch mit Sud in einen ungelochten Garbehälter geben. Bohnen, Möhren und Kartoffeln zerkleinern und hinzugeben. Rosmarin waschen und hinzufügen. Alle Zutaten bei 100°C; 15 Minuten garen.

Restliche Brühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und erwärmen bei 95°C; 2 Minuten. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Tipp: Lammfleisch kann auch durch Rindfleisch, Mettklößchen oder –würstchen ersetzt werden.