



Mufflon Gulasch mit Spätzle



© www.pixabay.de/RitaE

Zutaten (für 4 Portionen)

750 g	Mufflongulasch
2 EL	Butterschmalz
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
100 g	Karotten / Möhren
1 EL	Mehl
1	Nelke
3	Wacholderbeeren
125 ml	Rotwein trocken
250 ml	Lammfond
	Pfeffer
2 Messerspitzen	Thymian, getrocknet

Zubereitung

Die Zwiebel und Knoblauch fein würfeln ca. 1 cm-Stücke.

Karotten oder Möhren und Sellerie ebenfalls würfeln, die Nelke zusammen mit den Wacholderbeeren, Thymian und etwas Salz in einen Mörser geben und sehr fein mahlen. Danach 1 EL Butterschmalz in einem Schmortopf (Gusseisen) erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin anbraten.

Fleisch heraus nehmen und warm stellen. Den zweiten EL Butterschmalz in den Topf geben und bei etwas reduzierter Hitze die Zwiebel darin anbraten. Wenn die Zwiebeln beginnen braun zu werden, Karotten- und Selleriewürfel zufügen und 2 Minuten mit braten. Den Knoblauch zufügen und mit dem Mehl abstäuben. Alles ca. 1 Minute rösten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die gemahlene Gewürze, Salz und frisch gemahlene Pfeffer dazu geben. Dann Lamm Fond angießen und alles wieder zum Kochen bringen.

Das Fleisch zurück in den Topf geben, Deckel auflegen und alles für 100 bis 120 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich Umrühren. Ist die Sauce zu „dünn“, am Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, die Temperatur etwas erhöhen und die Sauce einreduzieren.

Dazu empfehlen wir Spätzle