Lamm-Geschnetzeltes

Zutaten:
300 g Lammlachse
2 Zwiebeln, mittelgroß
1 Knoblauchzehe
1 Paprikaschote
1 EL Öl
½ EL Paprikamark
Salz
Pfeffer
etwas etwas Rosmarin
100 ml Rotwein

Zubereitung:
Fleisch in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika im Bratfett anbraten. Fleisch und Paprikamark zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder (Band)Nudeln.

Copyright © 2024 Allebasi