

Fleisch

Wolle

Felle

seit über 70 Jahren...

Schäferei Brinkmann

Bittinger Haarweg 10
59469 Ense

Telefon: 02928 / 621

Telefax: 02928 / 839237

e-mail: mail@schaeferei-brinkmann.de

und vieles mehr...

Wir empfehlen:

Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste (für 4 Personen)

600 g Lammschulter ohne Knochen
40 g Butterschmalz
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

300 g Möhren
500 g grüne Bohnen
¼ Teelöffel Thymian (frisch oder
getrocknet)
¼ l Fleischbrühe (instant)

400 g Kartoffeln
150 g Emmentaler
¼ Teelöffel Edelsüß-Paprikapulver
1/8 l Sahne

Fleisch mundgerecht würfeln.
In einem Schmortopf in Butterschmalz
mit Zwiebelwürfeln anbraten. Salzen,
pfeffern und 1/8l Wasser zugießen.
30 Minuten schmoren lassen.

Möhren und Bohnen putzen und
waschen. Möhren in Scheiben, Bohnen in
Stücke schneiden. Mit Thymian zum
Fleisch geben. Mit Fleischbrühe auffüllen,
noch etwa 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln
schälen und wie den Käse grob reiben.
Beides mit Sahne verrühren, mit Pfeffer
und Paprikapulver würzen. Fleisch-
Gemüsetopf in eine hitzebeständige
Form füllen. Im vorgeheizten Ofen etwa
40 Minuten bei 200°C überbacken.

Guten Appetit!