

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:

Lammschmortopf (für 4 Personen)

500 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500 g Kartoffeln

500 g Weißkraut

1,5 kg Lammfleisch

(Nacken oder Schulter)

1 EL Kümmel

2 EL Thymian

2 EL Petersilie

1 Tasse Rindfleischbrühe

Zwiebeln schälen und in Streifen,

Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und würfeln.

Weißkraut in Streifen schneiden.

Das Fleisch von Fett befreien und in

Würfel schneiden. Die Fettabschnitte in

einem Bräter auslassen, Fleischwürfel

darin andünsten. Zwiebelstreifen und

Knoblauch dazugeben und glasig braten.

Salzen, pfeffern, dann das geschnittene

Weißkraut mit Kümmel und die

Kartoffeln mit Thymian und Petersilie in

den Topf geben.

Mit der Brühe auffüllen und 1 Stunde bei

geschlossenem Deckel auf dem Herd

köcheln lassen.

Dazu schmeckt Brot.

Guten Appetit!