

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:

Lammgulasch (für 4 Personen)

750 g Lammschulter ohne Knochen
40 g Fett

250 g Zwiebeln
1 Pfund grüne Bohnen
1 Glas Tomatenpaprika (200 g)

schwarzer Pfeffer, Salz
4 TL Paprika, edelsüß
¼ l heiße Fleischbrühe

1 Becher Sahnejoghurt
1 kl. Bund Petersilie

Lammfleisch in Würfel schneiden.

Fett erhitzen, Fleischwürfel darin 15
Minuten anbraten.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden.

Bohnen putzen, waschen.

Tomatenpaprika abtropfen lassen.

Alles zum Fleisch geben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Heiße Fleischbrühe zugießen.

Bei geschlossenem Topf 30 Minuten
kochen lassen.

Joghurt und gehackte Petersilie über das
Gulasch geben.

Guten Appetit!