



Lammrücken - Geschnetzeltes in Rotwein

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle, schicke „Kurzgebratene“ für die gestresste Hausfrau

Zutaten

- Für das Geschnetzelte:
 - 700 g ausgelöster, parierter Lammrücken in dünnen Scheiben
 - 1/4 l trockener Rotwein
 - 1/4 l braunen Bratensaft
 - 1 - 2 mit Salz geriebene Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
 - Olivenöl und Butter
- Für das Gemüse:
 - 5 - 6 gleichmäßig große Schalotten
 - 200 g Stangenbohnen
 - 1 Schälchen Kirschtomaten
 - 150 g Steinchampignons oder frische Pfifferlinge
 - 1/2 bund gehackte Petersilie
 - 30 - 40 g Butter
 - Salz, Pfeffer
- Für die Reibekuchen:
 - 250 - 300 g geriebene Kartoffeln
 - 250 - 300 g Kartoffeln in feinen Streifen
 - Etwas Mehl
 - 2 ganze Eier
 - Etwas Öl zum braten
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

Die Vorbereitungen das Gemüses:

Schritt3

Die Stangenbohnen waschen und putzen. In kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren, abkühlen.

Schritt4

Die Pilze nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleine Bürste oder Küchenkrepp abputzen, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt5

Die Schalotten pellen und ebenfalls kurz, „al dente“ blanchieren.

Schritt6

Die Kirschtomaten von der Blüte befreien, ev. halbieren.

Schritt7

Die Reibekuchen:

Schritt8

Die vorbereiteten Kartoffeln mischen und das Weizenmehl und die ganzen Eier dazu geben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt9

In heißem Pflanzenöl beliebig große Reibekuchen herrausbraten.

Schritt10

Das Geschnetzelte:

Schritt11

Das geschnetzelte Lammfleisch mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen .In recht heißem Oliven - oder Pflanzenöl, kurz 1 - 2 min. herrausbraten.

Schritt12

Farbe nehmen lassen und sofort aus der Pfanne nehmen, warm halten.

Schritt13

In dier gleichen Pfanne einige fein geschnittene Schalotten anschwitzen, etwas Rosenpaprika dazu geben.Mit dem Rotwein ablöschen, 1 - 2 min. reduzieren lassen. Mit dem Bratensaft aufgießen und 1 - 2 Zweige frischen Thymian und Majoran ausziehen lassen. Alles auf die notwendige Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt14

Vor dem Servieren etwas kalte Butter unterziehen, verrühren.

Schritt15

Das Gemüse in brauner Butter nach Garpunkt anbraten:

Schritt16

Die Pilze zuerst, dann folgen die Zwiebeln und die schräg, in 2 - 3 cm große Stücke geschnittenen Bohnen.

Schritt17

Ganz zuletzt die Kirschtomaten, würzen und etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt18

Das Fleisch nunmehr mit dem Gemüse zur Soße geben.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Auf einen schönen, dekorativen Teller zwei bis drei Reibekuchen placieren und das Geschnetzelte , seitlich dazu anrichten.

Schritt21

(Die Reibekuchen sollen ja Kross bleiben und nicht durchweichen)

Schritt22

Dazu reicht man ein kühles Glas des gleichen, trockenen Rotweins, den man auch zum Kochen verwand hat.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** bunt, lamm, lecker, schick, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammruecken-geschnetzeltes-in-rotwein/>