

# Lammgulasch mit Zitronensosse / Agnello brodetto

Zutaten für 4 Personen:

750 g	Lammfleisch aus der Schulter
50 g	durchwachsener Speck
2 EL	Schmalz
1	Zitrone (unbehandelt)
1/4 L	trockener Weisswein
1/8 L	Fleischbrühe
3	Eigelb
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 - 2 EL	Mehl
	Muskatnuss, Salz + Pfeffer



Lammfleisch von Haut und Sehnen befreien und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Dünn mit 1 - 2 EL Mehl bestäuben.

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einem Schmortopf das Schmalz erhitzen, Speckwürfen einrühren und sanft anbraten. Die Fleischwürfel portionsweise hineingeben und unter Rühren kräftig anbraten.

Zwiebel dazugeben und glasig dünsten.

Mit 1/8 l Wein ablöschen. Salzen, pfeffern und mit frisch geriebenem Muskatnuss würzen. Unter Rühren kräftig weitergaren bis der Wein verdampft ist.

Etwas Wein und Fleischbrühe nachgiesse, den Topf schliessen und das Lammfleisch etwa 1 Std. auf kleinster Stufe schmoren und nach Bedarf Wein und Brühe angiesen.

Sobald das Fleisch weich ist, die Stücke mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einer vorgewärmten Platte abgedeckt warm halten. 3 - 4 EL Zitronensaft in einer kleinen Schüssel mit 3 Eigelb und einer durchgepressten Knoblauchzehe verquirlen.

Den Topf an den Herdrand ziehen, die Eigelbcreme langsam in die Fleischsosse einfliessen lassen. Mit einem Schneebesen kräftig untermischen. Den Topf mit der schaumig geschlagenen Sosse auf die Herdplatte zurückstellen, nochmals richtig erhitzen, doch keinesfalls aufkochen lassen. Die Schale der Zitrone in feine Streifen ablösen, die Ei-/Zitronensosse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und über die Lammstückchen giessen. Mit Zitronenschale bestreuen und sofort servieren.

Mit Weißbrot (siehe Rezept „Baguette“) servieren.