



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammspezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Lammfilets à la Crème

Zutaten:

1	Kg	Lammfilets
150	g	Zwiebeln
300	g	frische Champignons
200	g	Tomaten in Würfeln
200	ml	Sahne
		Saft einer Zitrone
150	g	Crème fraîche
30	g	Soßenpulver (braun)
		frische Petersilie
100	g	Butterschmalz
30	g	Steakgewürz
		Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammfilets mit etwas Steakgewürz würzen und schnell in Butterschmalz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zwiebeln, Champignons und den Zitronensaft in den Bratensatz geben und 10 Minuten köcheln lassen, Sahne dazugeben, mit dem Soßenpulver andicken, mit Pfeffer abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.

Alles zusammen auf die Filets geben und mit Petersilie bestreuen.

