



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

Lammfleisch mit Safranreis

Zutaten (für 4 Personen):

1000 g	Lammfleischwürfel
200 g	Zwiebeln
1 l	Fleischbrühe
400 g	Joghurt
50 g	Walnüsse oder Cashewkerne
120 g	Pistazien
80 g	Rosinen
400 g	Reis
4 g	Safran

Schmalz
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer, Curry-Pulver

Zubereitung :

Lammfleischwürfel mit Pfeffer und Salz würzen und in Schmalz in einer tiefen Pfanne scharfanbraten.

Zwiebeln in feinen Würfeln dazu geben und goldgelb dünsten.

Die Fleischbrühe dazugeben und alles eine halbe Stunde einkochen lassen.

Walnüsse bzw. Cashewkerne und Pistazien anrösten und mit Joghurt, Zitronensaft, Rosinen und Currypulver nach Geschmack zu den Lammfleischwürfeln geben.

Weitere 30 Minuten im garen lassen. In der Zwischenzeit den Reis kochen und mit Safran würzen.

Reis und Lammragout mischen und servieren.

Schon fertig... und: Guten Appetit !!!

