



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

Lamm-Paprikas

Zutaten:

1 kg	Lammfleischwürfel
400 g	Zwiebelwürfel
250 g	grüne Paprikas
250 g	Tomatenwürfel
25 g	Paprikapulver
100 g	Schmalz
200 ml	Sahne
500 ml	Bouillon
30 g	Tomatensoßenpulver
	Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in Schmalz schön gelb anbraten, die Lammfleischwürfel, die Tomaten und die gewürfelten Paprika dazugeben, das Ganze mit der Bouillon auffüllen, würzen und etwa 1 Stunde garen lassen, mit dem Soßenpulver abbinden und mit der Sahne verfeinern.

