

Lammfleischsalat spezial

Zutaten:

600 g Lammkeule oder Schulter, 1 Bd. Suppengrün, Wasser, Salz, 2 EL Obstessig, 4 EL Tomatenketchup, Pfeffer, 1 Msp. Cayennepfeffer, 2 EL Schnittlauch, einige Spritzer Tabasco, 1 Zwiebeln, 1 saure Gurke, 3 kleine Paprikaschoten, 15 bis 20 Perlzwiebeln, 1 Glas Champignons

Das Lammfleisch wird mit dem zerkleinerten Suppengrün, Wasser und Salz ca. 1 Std. gekocht.

Nach dem Abkühlen entfernt man noch vorhandenes Fett sorgfältig und schneidet das Fleisch in dünne Streifen.

Aus Essig, Tomatenketchup, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer, Schnittlauch und Tabasco stellt man eine Sauce her, die man mit dem Fleisch vermengt.

Dann gibt man fein geschnittene Zwiebeln, Gurken, gewürfelte Paprika, halbierte Perlzwiebeln und Champignons zu, rührt alles vorsichtig um und lässt den Salat zugedeckt mindestens 1 Std. ruhen.