

Lammragout mit frischen Waldpilzen

Zutaten:

750 g Lammschulter oder Hals, 4 EL Butter, 4 Zwiebeln, 4 Tomaten, 500 g grüne Paprikaschoten, 300 g Steinpilze oder Mischpilze, Pfeffer, Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Mehl

Die Zwiebeln in 3 EL der Butter glasig anbraten. Gewürfeltes Lammfleisch, Pilze und geschälte, in Stücke geschnittene Tomaten hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und gepressten Knoblauch würzen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. schmoren lassen.

Dann mit Mehl abstäuben, gut durchrühren und aufkochen lassen.

Die in Stücke geschnittenen Paprikaschoten in der restlichen Butter durchbraten und unter das Ragout mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.