



Wurzelfleisch

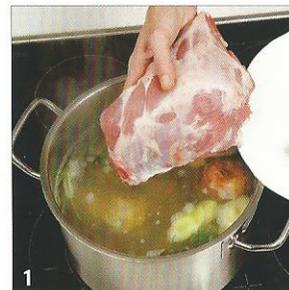
VOM JUNGLAMM

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg	Schulter vom Junglamm ohne Knochen oder ausgelöste Lammstelzen (Vögerl)
2-3	Lorbeerblätter
1	Zweiglein Thymian
1	Zweiglein Rosmarin
2	Knoblauchzehen
1 TL	Pfefferkörner
25 dag	Wurzelgemüse (Karotte, Knollensellerie, Gelbe Rübe, Lauch)
1	kleine Zwiebel
je 10 dag	Karotte, Knollensellerie, Gelbe Rübe
60 dag	Erdäpfel
	Salz, Pfeffer
2 EL	Essig
3 EL	frisch gerissener Kren
	Schnittlauch

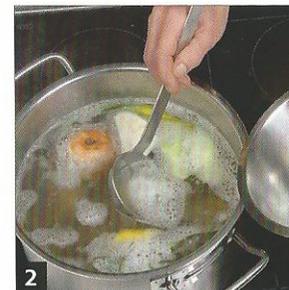
PROFI TIPPS

- Die Gardauer kann man verkürzen, wenn man das Fleisch grob würfelig geschnitten kocht.
- Wenn man während der letzten 20 Minuten geschälte Erdäpfelstücke mitkocht, erhält man ohne größeren Mehraufwand eine Beilage.



Das Wurzelgemüse, die Gewürze sowie die Kräuter und das Fleisch in gut 2 Liter heißes Wasser einlegen.

! Um sich das Abseihen zu ersparen, kann man die Gewürze und Kräuter in ein Leinensäckchen bzw. Tee-Ei geben.



Langsam kochen, gelegentlich entstehenden Schaum abschöpfen.



Wenn das Fleisch gar ist, die Hälfte der Suppe in eine Kasserolle abseihen.

! Das Fleisch ist gar, wenn sich eine Nadel ohne großen Widerstand ins Fleisch stechen lässt.



Die Gelbe Rübe, Karotte und Sellerie in zündholzdicke Streifen raspeln. Das Juliennegemüse in dieser Reihenfolge in 2-Minutenabständen einlegen und bissfest kochen.



Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



Fleisch in fingerdicke Tranchen schneiden.



PROFI TIPP

Wird das gekochte Fleisch nicht gleich zur Gänze benötigt, schreckt man es in Eiswasser ab. So bleibt es saftig, verfärbt sich nicht, trocknet nicht aus und lässt sich kalt besser schneiden.



Mit Wurzelgemüse, den gekochten Erdäpfeln sowie etwas Suppe anrichten und frisch gerissenen Kren und Schnittlauch garnieren.