

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Lammkrautwickler

einige Krautblätter, zerteilen, Strunk herausschneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, auf Küchenkrepp trocknen, mit der Fülle belegen und einrollen, mit dem Schluss nach Unten in eine Pfanne setzen und im Rohr dünsten. Mit etwas Suppe oder Lammfond aufgießen.

250 g Lammschulter faschieren
100 g gekochter Risottoreis oder Reis
50 g Zwiebel und
50 g Speck fein schneiden und mit
1 Knoblauchzehe in Butter kurz anschwitzen
Thymian, Salz, Pfeffer
1 Ei
alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken

auf Tomatenragout anrichten oder mit dem Bratensaft servieren

Tipp: als Einlage in die Krautwickler etwas Schafkäse geben

Tomatenragout:

4 Tomaten, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten und in Butter mit etwas Knoblauch anschwitzen, mit $\frac{1}{4}$ l Tomatensaft aufgießen, kurz einreduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und grob gehacktem Basilikum würzen,
Ragout auf Tellermitte geben und Krautwickler halbiert darauf anrichten, mit Raclettechips servieren