

Kochtipp: Lamm und Urner Häfeli-Chabis

Zutaten für 4 Personen

500 g Lammfleisch zu Ragout geschnitten
2 EL eingesottene Butter
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
2 grosse Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
2 TL Kümmel, gehackt (nach Belieben)
1 gestrichener Esslöffel Mehl
1 grosse Tasse Bouillon
1 mittelgrosser Chabiskopf
1 Kilo Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitung

Die Fleischwürfel goldgelb in der heissen Butter mit Nelken und Lorbeerblatt anbraten, dann die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den Kümmel dazugeben, das Mehl drüberstreuen und mitrösten, bis alles schön hellbraun ist. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle das Fleisch würzen, zudecken und 15 Minuten köcheln lassen. Den in Streifen geschnittenen Chabis begeben, falls nötig noch etwas Bouillon nachgiessen.

Das Ganze ca. 30 Minuten schmoren lassen. Kartoffeln und die restliche Bouillon dazugeben, auf kleiner Hitze das Ganze weich kochen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken.

In einer gut vorgewärmten Schüssel oder in einem Teller anrichten.