

Lammfleisch mit Salbei

für 6 Personen

750 g Lammkeule)	Das gewürfelte Fleisch salzen, pfeffern und mit den Speckwürfeln im heißen Öl von allen Seiten braten.
Salz)	
schwarzer Pfeffer)	
100 g durchwachsener Speck)	
1 Tasse Sonnenblumenöl)	
2 Glas Rotwein)	Den Wein mit den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Kümmel und dem fein geschnittenen Salbei verrühren.
8 Knoblauchzehen)	
1 TL gemahlener Kümmel)	
4 Salbeiblätter)	Das Fleisch mit dem Paprika bestreuen und mit dem Wein ablöschen.
1 Eßl. roter, scharfer Paprika)	
		Den Topf abdecken und das Fleisch bei leichter Hitze gar schmoren.
		Garnieren Sie das fertige Gericht mit ganzen Salbeiblättern!

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

