

## Lamm im Römertopf á la Klaus Hofer

Zutaten (für 4):

80 dag Lammschulter oder -hals  
Pfeffer weiß  
2 EL Zitronensaft  
4 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
30 g Ingwer  
5 dag Butterschmalz  
Salz  
3 EL Curry  
2 EL Mehl  
gut 3/4 l Rindssuppe  
1/4 l Rotwein  
2 Bund Schnittlauch gehackt

- Den Römertopf 1 Stunde wässern.
- Das Fleisch 3 cm-trig würfeln, pfeffern, mit Zitrone überträufeln und 20 Minuten ziehen lassen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln in Spalten, anderes in Würfel schneiden.
- In heißem Butterschmalz die Lammfleischwürfel allseitig stark anbraten. Dann salzen und ab damit in den Römertopf. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer darunter mischen.
- Currypulver mit Mehl mischen und das Fleisch bestreuen.
- Rindssuppe und Rotwein in den Topf gießen und diesen schließen.
- Römertopf in den kalten Ofen stellen und das Lamm 2 1/4 Stunden bei 200 Grad garen.
- Mit Schnittlauch bestreut servieren und dazu Reis reichen.

Mahlzeit wünscht ....  
Klaus Hofer.