



Minz Delikat Essig

Lamm Pfeffer Kandersteg

Rezept

Zutaten

750 g Lamm von Schulter oder Keule

50 g durchwachsener Speck

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

3 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

8 cl Marc Schloss Salenegg

2 EL Rapsöl

1 EL Tomatenmark

1 dl Minz Delikat Essig

2 dl Ambe Schloss Salenegg

Zubereitung

1. Lamm in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
3. Fleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Marc, Minz Essig und Öl mischen, abdecken und 24 Std. kalt stellen.

Am nächsten Tag:

1. Fleisch, Zwiebeln und Konblauch absieben und die Marinade auf die Seite stellen.
2. Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf anbraten.
3. Den gut angebratenen Speck aus Topf herausnehmen und in die Schüssel mit der Marinade geben.
4. Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Tomatenmark vermengen und im Speckfett anbraten.
5. Den Wein dazu und etwas einkochen.
6. Marinade, Kräuter und Speckwürfel dazugeben und alles bei ca. 80°C 1 Stunde abgedeckt kochen.
7. Wenn erforderlich, etwas Wasser dazu geben.
8. Topf öffnen, Kräuter abschöpfen und 30 Min. weitergaren.
9. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld

Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70

www.schloss-salenegg.ch

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch