



## 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 Knoblauch 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.

Weingut  
Schloss



**Salenegg**

Mayenfeld

**Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld**  
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70  
[www.schloss-salenegg.ch](http://www.schloss-salenegg.ch)