



LAMMTEINTOPF

600 g mageres Lammvoressen

2 Esslöffel Dijon-Senf
 (Maille Moutarde a l'Ancienne)

1 grosse Zwiebel

2 grosse Knochblauchzehen
2 Zweige Thymian

500 g Bohnen

6 Kartoffeln (Charlotte)

1 dl guten Waadtländer Weisswein
 (z.B. Saint Saphorin, Aigle)

1 dl kräftige Fleischbouillon

2 grosse Tomaten

Fleischstücke mit Senf mischen und im Brattopf portionenweise gut anbraten, dann Fleisch zur Seite stellen, Hitze reduzieren.

hacken

in Scheiben schneiden

waschen, trockentupfen

alles bei geringer Hitze im Brattopf andämpfen.

rüsten, mitdämpfen

in Würfel schneiden

Fleisch zusammen mit den Kartoffeln zurück in den Brattopf geben

dazugiessen und 5 Minuten einkochen

dazugiessen

ins Wasserbad legen, dann schälen, in Würfel schneiden und begeben.

Das Ganze zudecken und bei kleiner Hitze 75 Minuten köcheln lassen.

Am Schluss leicht **salzen** und **pfeffern**.