

Lammnierstück

Zutaten für 2 Personen

Lammnierstück	300 g
Würzmischung Lamm	1 EL
Fett	1 EL
Zwiebel	1 Stk.
Rotwein	1.5 dl
Thymian	1 Zweig
Rosmarin	1 Zweig
Bouillon	1.5 dl



Das Fleisch würzen
 und ca. 1 Std. wirken
 lassen



Das Fleisch scharf
 anbraten ca. 2 Min
 auf beiden Seiten
 danach beiseite legen



Im Bratensaft die Zwiebel
 dünsten und mit dem
 Rotwein ablöschen



Thymian und Rosmarin
 dazugeben.



Die Bouillon begeben
 und 5 min köcheln lassen



Das Lamm in die Sauce
 zurücklegen, wenn
 es wieder warm ist
 servieren