

Dienstag

## Lammgeschnetzeltes an Koriandersauce, Kartoffelpüree

<b>800g Kartoffeln</b>	schälen, in Würfel schneiden und daraus ein Kartoffelpüree zubereiten, Rezept siehe Archiv.
<b>1 Zwiebel</b>	klein schneiden
<b>1 Würfel Bratensaft</b>	in
<b>125ml heißem Wasser</b>	aflösen.
<b>1 Tomaten</b>	überbrühen, schälen, die Kerne herauskratzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Bratpfanne erhitzen und darin
<b>1 EL Butterschmalz</b>	rasch scharf anbraten, heraus nehmen in eine Schüssel geben, zudecken und zur Seite stellen. Das überschüssige Bratfett aus der Pfanne abschütten und
<b>500g geschnetzeltes Lammfleisch</b>	die klein geschnittene Zwiebel und hinein geben und kurz anbraten. Mit ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den aufgelösten Bratensaft dazu geben und aufkochen lassen.
<b>½ EL Korianderkörner</b>	mit
<b>100ml dunklem Bier</b>	verrühren und zusammen mit den Tomatenwürfeln in die Sauce geben. Das Fleisch wieder zurück in die Pfanne geben. Mit
<b>1 Becher Sahne</b>	und
<b>2 TL Speisestärke</b>	abschmecken und zusammen mit dem Kartoffelpüree servieren. Kurz vor dem Servieren noch einige
<b>Salz</b>	und
<b>Pfeffer</b>	darüber streuen.
<b>Kerbel</b>	
<b>Petersilienblättchen</b>	