

Gezimtetes Skuddenlamm

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Lamm
2 EL	ÖL
1 TL	gemahlener Zimt
200 g	Crème fraîche
6 EL	Cherry
1 TI	ingelegter grüner Pfeffer
nach Belieben	Salz und Pfeffer

Anleitung:

Lammfleisch unter fließendem Wasser abspülen und in ca. 4 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch 3-5 Min. scharf anbraten.

Das Fleisch herausnehmen und mit Zimt, Salz, Pfeffer würzen und warm stellen. Jetzt Crème fraîche, Cherry und den grünen Pfeffer ins Bratfett geben. Die Sauce aufkochen lassen und abschmecken. Das Lammfleisch mit der Soße anrichten.

Dazu passen Kartoffelplätzchen und Bohnen.

Guten Appetit!