

Rosmarinsüppchen mit Lamm

4-Personen

Zutaten:

7	-	dl Hühnerbouillon
2	-	dl Milch
3	-	dl Vollrahm
3	-	dl Weisswein
2	-	EL Mehl
2	-	EL Butter
1	-	TL Backpulver
1	-	Schalotte
4	-	Zweige frischer Rosmarin
1	-	EL
1	-	Lamm Nierstück
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotte würfeln und zusammen mit den Rosmarinzwiegen und einer kleinen Prise Salz in wenig Butter bei niedriger Temperatur andünsten.

Das Mehl dazugeben und noch weitere 5-Minuten sanft rösten.

Mit Weisswein ablöschen, Bouillon und Milch dazugießen und die Suppe etwas 20-Minuten zugedeckt leise köcheln lassen.

Absieben und die Suppe zurück in die Pfanne geben und den Rahm dazugießen.

Abschmecken und warm halten.

In der Zwischenzeit das Lammnierstück salzen und pfeffern und auf jeder Seite etwa 6-Minuten braten.

Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

In der Bratpfanne einen weiteren Esslöffel Butter schmelzen, Zucker und Essig dazugeben.

Leicht karamellisieren lassen.

Achtung: Temperatur nicht zu hoch halten, die Mischung verbrennt gerne und wird dann bitter.

Lamm aus der Folie wickeln und in der Sauce wälzen. Herausnehmen und aufschneiden.

Suppe in vorgewärmte Teller geben und das Fleisch darin hübsch anrichten.