

Lammgulasch mit Walnüssen

Zutaten:

750 g Lammfleisch aus der Keule oder Schulter, 1 Zwiebel fein gehackt, 2 EL Öl, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, ¼ l Rotwein, 500 g Staudensellerie, 50 g Walnusskerne, 2 EL Rotwein, 3 EL Schmand

In heißem Öl das gewürfelte Fleisch und die klein geschnittene Zwiebel anbraten, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und mit Rotwein ablöschen.

Alles ca. 45 Min. im geschlossenen Topf garen lassen.

Den in 2 cm lange Stücke geschnittenen Sellerie zum Fleisch geben und weitere 20 Min. kochen lassen.

Die halbierten Walnusskerne im Gulasch erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken. Sauce mit Schmand binden.