Lamm-Schmortopf mit Zitronengras

Zutaten

10

- 1500 g Lammkeule
- 75 g Bresc Zitronengraspüree
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 75 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 75 g Schalotte fein gehackt
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 60 g Palmzucker
- 3 Limette
- 75 g Fischsauce
- 50 g geschnittener Koriander, Pfefferminze und Thai-Basilikum
- 5 dl Kokosnussmilch
- 3 Packung chinesische Fadennudeln
- 3 Spitzpaprika
- 3 Stange Lauch
- 3 Zwiebel
- Öl zum Braten

Zubereitung

Lauch, Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden. Die Lammkeule in Scheiben schneiden. Den Limettensaft mit dem Palmzucker mischen und das Fleisch damit reiben. Das Fleisch mit Sereh, Knoblauch, Ingwer und Chili anbraten, die Kokosmilch dazugeben und köcheln lassen. Mit etwas Fischsauce abschmecken. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen und Fadennudeln 2 bis 4 Minuten einweichen, abgießen und abspülen. Das Gemüse mit den Fadennudeln im Wok unter Rühren braten und mit etwas Fischsauce würzen. Mit dem geschmorten Fleisch servieren und den gehackten Kräutern garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000