

# Lammvoressen mit Gemüse

## Zutaten

750 g Lammvoressen  
2 El Öl  
500 g Tomaten  
2 Rüebli  
1 Stängel Lauch  
1 Stück Sellerie  
1 Glas Rotwein  
Thymian  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Das Fleisch in heissem Öl anbraten

Die geschälten und klein geschnittenen Tomaten, die gehackte Zwiebel, die fein geschnittenen Rüebli, Lauch und Sellerie begeben und etwas dämpfen

Mit dem Rotwein ablöschen, würzen und zugedeckt 1 ¼ Stunden köcheln lassen

Nach Bedarf etwas Wasser oder Bouillon nachgiessen

## Besuchen Sie uns

Familie  
Christa & Michel Strub-Beutler  
Schützenhausstrasse 46  
5056 Attelwil/AG

## Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!  
079 218 89 04

## Schreiben Sie uns

[info@vom-buur.ch](mailto:info@vom-buur.ch)