

Rehbacher Einigkeit mit Lamm und Nudeln

Rezept von Thomas Löw aus dem Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ in Brombachtal-Langenbrombach

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 750 g Lammfleisch aus der Keule, fertig geschmort
- 750 g gekochte Bandnudeln
- 200 g Gemüsestreifen – Karotten, Sellerie, Lauch
- ½ TL geriebener Ingwer
- 0,3 l Lammfond
- Salz, Pfeffer, Curry
- Rapsöl

Zubereitung:

Die Gemüsestreifen mit etwas Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Das gegarte Lammfleisch in Streifen schneiden und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und den Ingwer zugeben. Gut vermischen.

Die Nudeln zugeben und mit dem Lammfond ablöschen. Alles gut durchmischen und dabei kurz aufkochen. Abschmecken und anrichten.