



Lammragout mit Maccheroni

4 Portionen

1 Lammschulter (1100-1200 g)
150 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
500 g Tomaten
2 rote Peperoni
1 kleines Bund glatte Petersilie
3 Lorbeerblätter
200 ml trockener Weißwein
Salz
Pfeffer
40 g Butterschmalz
500 g Maccheroni [Pennette]

Lammschulter entbeinen, parieren und in Würfel schneiden (ca. 800 g)
Schalotten pellen und längs in Streifen schneiden
Knoblauch pellen, den Keim entfernen und fein würfeln
Tomaten vierteln oder achteln
Peperoni fein hacken, nach Geschmack mitsamt Kernen
Petersilie hacken

Fleischwürfel bei kräftiger Hitze im Butterschmalz portionsweise anbraten, bis sie schön braun sind. Salzen, pfeffern, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Dabei immer wieder nur einen Schuss Wein zugeben und warten, bis der verdampft ist. Hitze reduzieren, Tomaten, Peperoni und Lorbeer zugeben und bei kleiner Hitze 90 Min. schmoren. Gelegentlich rühren und bei Bedarf ganz wenig Wasser oder Weißwein zugeben. Gegen Ende der Garzeit die Nudeln kochen, die fertigen Nudeln in dem erhitzten Olivenöl schwenken, in eine Schüssel füllen, das Ragout darüber geben und mit der Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Dazu ein trockener Weißwein oder Rosé.