



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL	Öl
1 Stk.	gelbe Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
	Giersch
	Wiesenbärenklau
	Knoblauchsrauke
1 Schuss	Weißwein
125 g	Topfen
2 Stk.	Eier
4 Stk.	Lammfilets
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml	Rotwein
0,25 l	Suppe
1 Pkg.	Crème fraîche
	Öl
	Butterschmalz

Mein persönlicher Tipp

Als Beilage empfehle ich Spätzle oder Nudeln und einen bunten „Unkräutlsalat“. Lammfleisch kann auch durch Rind- oder Schweinefleisch ersetzt werden.:

Christine Grausgruber

Kräuterpädagogin und Schafbäuerin
aus Breitenschützen

Quellen:

- Ländliches Fortbildungsinstitut:
Wildkräuterküche im Frühling

Lamröllchen mit Wildkräuterfülle

Zubereitung

- Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in etwas Öl anschwitzen, die geschnittenen Kräuter dazugeben und etwas mitrösten.
- Mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit soll vollkommen verdunsten.
- Etwas überkühlen lassen.
- Eier, Topfen, Salz und Pfeffer dazu geben und gut vermischen.
- Die Schnitzerl leicht klopfen, salzen und pfeffern, mit der Fülle bestreichen, fest zusammenrollen und mit Zahnstocher oder Spagat zusammenstecken.
- In Öl oder Butterschmalz rundherum anbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Zugedeckt ca. 20-30 Minuten dünsten lassen.
- Sauce mit Crème fraîche verfeinern.

