

# Fisoleneintopf mit Lamm

Personenzahl	4
--------------	---

Zutaten	
Lammschulter	500g
Lammrücken mit Rippenknochen	1
Salz	
Pfeffer	
Öl zum braten	
Schalotten	4
Thymian	3 Zweige
Rosmarin	3 Zweige
Knoblauchzehen	nach belieben
Tomatenmark	1 EL
Rotwein	1/8 l
milde Suppe zum Aufgießen	300 ml
Fisolen	400 g
Bohnenkraut	2 Zweige
Tomaten	6
gekochte Erdäpfel	200g

## Zubereitung

Lammschulter in 3 cm-Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf etwas Öl erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Die geschälten und grob geschnittenen Schalotten, Knoblauch, je einem Zweig Thymian und Rosmarin sowie 1 EL Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Suppe auffüllen. Zugedeckt 30 bis 45 Minuten schmoren.

Fisolen putzen, in der Mitte brechen und in Salzwasser 8 bis 10 Minuten kochen. Danach in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Tomaten kreuzweise einschneiden, blanchieren, Haut abschälen, vierteln und entkernen. Wenn das Fleisch schon weich ist, Erdäpfel, die Fisolen, Bohnenkraut und zum Schluss auch das Paradeiserfruchtfleisch darauf verteilen. Noch etwa 10 Minuten schmoren.

Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Lammrücken darin rundum anbraten. Mit je zwei Zweigen Thymian und Rosmarin im Rohr bei 180 °C 5 Minuten braten. Danach 5 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen und aufschneiden.

Lammrückenkoteletts mit den gebratenen Kräutern auf dem Fisoleneintopf anrichten.