

Lampilaw in Weinblättern

Zutaten für 4 Portionen:
400 g Lammschulter
2 Knoblauchzehen
1/2 EL gehackter Rosmarin
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g Langkornreis
1 mittlere Zwiebel
40 g Olivenöl
12 junge, zarte Weinblätter
1/4 l Weißwein
etwas Rindsuppe zum Aufgießen
Zitronensaft zum Beträufeln
Butter für die Form

Vorbereitung:

Den Reis auf einem sauberen Küchentuch polieren; Zwiebel schälen und fein hacken; Knoblauch schälen und zerdrücken; Petersilie waschen und fein hacken. Das Fleisch von eventuellen Sehnen und Häutchen befreien und in feine Streifen schneiden; danach mit Knoblauch, Rosmarin, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Die Weinblätter waschen und kurz in kochendem Wasser überbrühen; sodann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zubereitung:

Das Öl in einer geräumigen Kasserolle erhitzen; den Reis und die Zwiebel beigeben und zusammen goldbraun anbraten; erkalten lassen und mit dem gewürzten Fleisch gut vermengen.

Aus dieser Masse formt man nun zwölf kleine Bällchen, schlägt sie in die Weinblätter ein und fixiert sie jeweils mit einem Zahnstocher; die Rouladen in eine gebutterte Form legen und mit Weißwein, etwa 1/8 l Rindsuppe und 1/8 l Wasser aufgießen; zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. eine Stunde lang dünsten lassen, bis die Flüssigkeit fast zur Gänze aufgebraucht ist; nötigenfalls noch mit etwas Wein oder Wasser aufgießen. Die Lammrouladen anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salat und Weißbrot zu Tisch bringen.

LAMPILAW

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Lammschulter
1-2 Zwiebeln
Fett
150-220 g Reis
Salz

Zubereitung:

Das Fleisch wird großwürfelig geschnitten, gesalzen, mit Zwiebeln und Fett angebraten und dabei öfters mit ein wenig Wasser oder Suppe begossen. Dann gibt man den gewaschenen, rohen Reis und soviel Wasser dazu, bis alles bedeckt ist. Das Ganze dünsten lassen, bis der Reis weich ist. Sodann das Gericht auf einer Platte anrichten.

