

# Lammgulasch mit Rotkohl & Kartoffel- stampf

## Zubereitung:

Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und in einen großen Topf geben. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und mit den restlichen Zutaten (außer der Butter) zum Rotkohl geben und durchmischen. Wenn möglich über Nacht einwirken lassen, sonst den Kohl mit den Händen etwas weich kneten. Zum kochen die Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten garen lassen.

Für das Lammgulasch das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen.

Öl und Tomatenmark in den Bräter geben und etwas anrösten. Fleisch hinzufügen und anbraten bis es leicht gebräunt ist.

Zwiebeln und Pilze hinzufügen und ca. 8 Minuten mitbraten.

Mit Weißwein ablöschen, süßen Knofi und 100 ml Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen.

Den Bräter mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Ofen geben und bei 160 Grad Ober- /Unterhitze 45 Minuten durchgaren.

Kartoffeln schälen, ggf. etwas klein schneiden, in Wasser mit 1 TL Salz gar kochen.

Abschütten, Butter und Milch hinzugeben, grob stampfen, erwärmen und final abschmecken.



4 Personen

### Rotkohl:

1 Rotkohl (1 kg)  
2 Zwiebeln (100 g)  
4 Nelken  
3 Lorbeerblätter  
50 ml Apfelsaft  
30 ml Balsamico  
1 TL Salz  
1-2 Butter

### Lammgulasch:

500 g Lammgulasch  
200 g Champignons  
2 Zwiebeln (100 g)  
½ – 1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
2 TL Majoran  
3 EL Öl zum braten  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Weißwein, trocken  
2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

### Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln, mehlig kochend  
90 g Butter  
100 ml Milch  
Prise Muskat  
Salz