

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Lammfleisch

100 g Mehl

2 EL Tomatenmark

2 kl. Zwiebeln

200 ml Rotwein

250 g Trockenfrüchte wie zum Beispiel Feigen, Pflaumen oder Aprikosen

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Kardamom nach Geschmack



Thomas Elmers

Die Klostermühle ist in Bursfelde direkt an der Weser und gegenüber dem Kloster gelegen. 30 Autominuten von Göttingen entfernt und idyllisch im Tal der Weser gelegen, bietet sie sich als Ausgangspunkt diverser Ausflüge an.

Das Restaurant bietet rund 100 Gästen in verschiedenen Räumen Platz. Die Küche ist kreativ, abwechslungsreich, aber auch klassisch. Im Laufe des Jahres werden verschiedene Spezialitätenwochen wie zum Beispiel Wildwochen, Spargelwochen, Fischwochen oder mediterrane Wochen angeboten. An jedem Sonntag findet ab 10 Uhr 30 ein Sonntagsbrunch statt.

Orientalisches Lammragout

Hauptgericht mit Wild- und Basmatireis dazu ein Wildkräutersalat

Zubereitung

Das gewürfelte Lammfleisch aus der Keule in heißem Fett scharf anbraten. Dann mit Mehl bestreuen und mit Tomatenmark tomatisieren.

Angeschwitzte Zwiebeln hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Lammfond aufgießen und bei schwacher Hitze das Fleisch zart köcheln.

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer und Kardamom hinzugeben.

Zum Schluss getrocknetes Obst wie Feigen, Pflaumen und Aprikosen dazugeben. Nochmals kurz köcheln lassen.

Für das Couscous kleine Gemüsewürfel in eine Schüssel geben und mit dem trockenen Couscous vermischen. Mit kochendem Gemüsefond übergießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit und viel Vergnügen beim Nachkochen!



Hotel-Restaurant-Café Klostermühle

Inhaber Thomas Elmers
Klosterhof 24
34346 Bursfelde

Tel.: 05544-91070
Fax: 05544-91071

info@klostermuehle-bursfelde.de
www.klostermuehle-bursfelde.de

DEN PASSENDEN WEIN - GIBT ES BEI UNS!

Cichon
Wein & Delicatessen

LOTZESTRASSE 23
37083 GÖTTINGEN
TEL. +49 (0) 551 770 31 98
FAX +49 (0) 551 770 83 56