

[www.warmekueche.at](http://www.warmekueche.at)

## Einkaufsliste



### **Lammleibchen mit Zweigelt-Schalotten und Erdäpfelpüree**

(4 Personen)

- 500g Lammfleisch, ausgelöst (von der Schulter oder vom Schlängel)
- 300g französische Schalotten (länglich)
- 1kg mehligere Erdäpfel
- 1 Flasche Zweigelt zum Kochen
- 1 Flasche Zweigelt als Weinbegleitung
- Muskatnuß
- Frische Kräuter: Majoran, Thymian, Rosmarin
- 1 Semmel
- 2 Eier
- Ca. 200ml Milch fürs Püree
- Ca. 1/8kg Butter
- Estragonsenf
- 1 Glas Lammfond