

Cordero a la Pastora

Das Milchlamm nach Hirtenart ist typisch für die Gegend um Sobarbe, das auch für seinen Karneval berühmt ist.

Zutaten:
1,5 kg Milchlamm
800g kleine, geschälte Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
100ml Olivenöl
1 EL Mehl
1 Bund Küchenkräuter (Thymian, Oregano...)
¼l Milch
weiße Pfefferkörner
2 EL Essig
½l Weißwein
Meersalz grob

Zubereitung

Das Lammfleisch in gleichmäßig kleine Teile zerlegen, mit dem Meersalz einreiben.

Eine Marinade aus dem Weißwein, Knoblauch und zerstossenem Pfeffer herstellen und das Lammfleisch über Nacht in der Marinade ruhen lassen.

Das Öl in einer Kasserolle erhitzen und das Lammfleisch scharf anbraten. Die Hitze reduzieren. Die Kräuter dazugeben.

Das Fleisch mit Mehl bestäuben und die Kartoffeln in die Kasserolle legen. Mit geschlossenem Deckel langsam schmoren. Den Bratensaft einkochen lassen, dann die Milch einrühren, mit gemahlenem Meersalz würzen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, von der Flamme nehmen und in der Kasserolle servieren.