

Diepholzer Moorschnucke mal Spanisch....

ausgesucht von Michael Widdau, "Strandhaus Widdau"

Zutaten (für 4 Personen):

1 Keule der Diepholzer Moorschnucke
2 Zehen Knoblauch
2 große Zwiebeln
100 ml Olivenöl
75 g Sultaninen (in Sherry eingeweicht)
75 g gehackte Mandeln
½ Liter Brühe
Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel



Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und trocknen, hernach kräftig mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel würzen. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Fleisch einlegen und von allen Seiten gut anbraten. Nun die Brühe angießen und soviel Wasser hinzufügen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Sultaninen und die Mandeln zugeben. Gegebenenfalls noch mal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln: Die Kartoffeln nach dem Kochen mit Olivenöl, grobem Meersalz und Rosmarin im Backofen bei ca. 180 Grad goldbraun backen.

Guten Appetit

Unsere Küche bietet Ihnen frische Produkte - Ob Gemüse der Saison, fangfrischen Fisch direkt aus dem Dümmer See oder Moorschnucke vom benachbarten Schäferhof. Wir verwöhnen Sie mit hoher Qualität!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Strandhaus Widdau am Ufer des Dümmersees.



Strandhaus Widdau

Café • Restaurant • Terrasse mit Seeblick
Zum Fischerhafen 22 - 49448 Hüde 05443-8913