

## **Bulgarisches Lammragout**

500—750 g Lammfleisch,  
10 Perlzwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
2 Eigelb,  
1—2 Eßlöffel Mehl,  
1 Tasse Joghurt,  
1 gehäufte Teelöffel Butter oder Margarine,  
1 Teelöffel Edelsüßpaprika,  
Saft einer halben Zitrone,  
2 Lorbeerblätter,  
6 Pfefferkörner,  
Petersilie, Dill, Salz, Pfeffer.

Das grob gewürfelte Fleisch mit siedendem Salzwasser knapp bedecken, mit den Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern langsam weich kochen. Kurz zuvor die Perlzwiebeln zugeben. Das Wasser zur Hälfte einkochen. Die Brühe durchgießen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen das mit Joghurt und etwas ausgekühlter Brühe verrührte Mehl zugeben. Aufkochen, Fleisch und Zwiebeln zuschütten, kurz durchziehen lassen. Das Ragout vor dem Anrichten mit zwei mit Zitronensaft verquirlten Eigelb abziehen. Die zerlassene, mit Paprika vermischte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Dill fein hacken und darüber streuen. Heiß auftragen.

Anstatt Lammfleisch kann auch zartes Hammelfleisch genommen werden.