

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10

Tel. 033 744 11 44

Fax 033 744 88 44

3778 Schönried, Dorfstrasse

Tel. 033 744 19 39

Fax 033 744 85 59

1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 026 925 86 22

Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Jarret d'agneau braisé à l'ail, au thym et au romarin

Ingrédients pour 4 personnes

4 Jarrets d'agneau (chaque env. 400 g)
4 gousses d'ail
1 grande carotte
½ céleri
1 grand oignon
3 branches de thym
2 branches de romarin
sel (préférable épice salée de Robert Speth)
poivre
4 cuillères à soupe huile d'olives
2 cuillères à café de concentré de tomates
4 dl vin rouge
4 dl fond d'agneau (ou fond de veau)

Préparation

Coupez la carotte, le céleri et l'oignon en très petits dés (Brunoise). Concassez l'ail. Assaisonnez les jarrets d'agneau et saisissez-les dans l'huile d'olive. Sortez la viande et mettez-la à côté.

Faites revenir les légumes, ajoutez le concentré de tomates et rissolez pendant un petit moment. Mouillez avec du vin rouge et du fond. Ajoutez les branches de romarin et de thym et laissez bouillir.

Rajoutez les jarrets et laissez braiser pendant 2 – 2 ½ heures au four, préchauffé à 160 degrés.

Bon appétit ☺!

(Recette: Marlise Bratschi)