

## Lamm in Zitronensauce

1kg Lammfleisch aus der Keule in Würfel geschnitten

1 Zwiebel in Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen

100 ml Weißwein

½ Tasse Hühnerbrühe

1Tl getrockneter Salbei

2 Eigelb

1 Tl geriebene Zitronenschale

Saft von 2 Zitronen oder Limetten

Petersilie zum Garnieren

Butter in Topf zerlassen, nach und nach das Lammfleisch anbraten und aus dem Topf nehmen. Zwiebel und Knoblauch in Topf geben und anbraten. Wein, Hühnerbrühe dazugeben, Salbei einrühren, nach Geschmack würzen und einmal aufkochen.

Lammwürfel wieder in den Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. gar kochen.

Eigelb mit der geriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft verquirlen, 3 El Sauce unterrühren und dann das Ganze vorsichtig in die Weinsauce einrühren. Ohne Aufkochen ! ziehen lassen, bis die Sauce dick ist. Mit Petersilie garnieren