

Lammfleisch mit Artischocken und Eier-Zitronensauce

- 1 kg Lammfleisch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel oder 5-6 Frühlingszwiebeln
- 10 Artischockenherzen
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- Saft 2 Zitronen



Artischockenherzen waschen, mit Zitronensaft einreiben damit sie nicht schwarz werden.

Fleisch waschen und in Würfel schneiden. Fett wegschneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln und trockengetupftes Fleisch leicht anbraten. 1-2 Tassen heisses Wasser dazugeben, Fleisch während ca. 1/2 Std. köcheln lassen. Artischockenherzen, Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Wasser begeben, eine weitere 1/2 Std. köcheln lassen.

Wenn das Essen fertig gekocht ist, Eier-Zitronensauce zubereiten: Eiweiss verquirlen, unter ständigem Rühren langsam Eigelb hinzufügen. Einige Löffel Fleischbrühe vom Topf begeben, damit die Eier-Zitronensauce warm wird, die Pfanne vom Herd nehmen und die Sauce in den Topf geben. Pfanne mehrmals schwenken, damit sich die Sauce gut verteilen kann.