

## Schafvoressen

500 g Schafvoressen

1 EL Bratbutter

250 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Paprika

8 dl Bouillon

1 KL Majoran

3 Lorbeerblätter

1 Messerspitze Rosmarin



Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in der Bratbutter dünsten. Schafvoressen zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 min anbraten. Paprikapulver begeben und ebenfalls kurz mitdünsten.

Mit Bouillon ablöschen.

Majoran, Lorbeerblätter und Rosmarin begeben, dann zugedeckt ca. 4 Stunden schmoren lassen.

Am Schluss das Fleisch kurz aus der Sauce schöpfen, Lorbeerblätter entfernen, Sauce fein pürieren, Fleisch wieder zugeben und servieren.