

# Lamm-Pie

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 90 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 100 g Margarine
- 200 g Mehl
- 8 Lamm-Stielkoteletts
- 3 Prisen Jodsalz
- Pfeffer
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 50 g Champignons frisch
- 2 Karotten
- 1/2 Würfel KNORR Suppe mit Rind (Würfel)
- 1 Bund Petersilie

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2815 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 672 kcal |
| Fett: | 46 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 13 g |
| Kohlenhydrate: | 40 g |
| davon Zucker: | 3,6 g |
| Ballaststoffe: | 3,1 g |
| Eiweiß: | 25 g |
| Salz: | 0,7 g |

## Zubereitung

1. Margarine in Stücke schneiden und mit Mehl, einer Prise Salz und 4 - 6 EL eiskaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teigkugel in Frischhaltefolie einrollen und kalt stellen.

2. Lamm-Stielkoteletts mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im heißen Öl von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und in eine Pie-Form legen.

3. Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen, waschen und fein hacken. Gemüse im restlichen Bratfett andünsten, ¼ l (250 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und KNORR Suppe mit Rind zufügen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten garen. Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen, klein hacken. In die Sauce

geben und diese über die Lammrippchen gießen.

4. Teigkugel rund ausrollen und Pie-Form damit verschließen. Die Enden des Teigs sollten über die Form hinausragen und angedrückt werden. Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 30 - 45 Minuten backen.

## Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Blattspinat. Anmerkung: Die australische Küche ist von der mitteleuropäischen nicht so verschieden, dass man von einer speziellen australischen Küche sprechen könnte. Die Gerichte sind einfach, herzhaft und von englischem Zuschnitt. Es wird allerdings mehr Fleisch gegessen als in Europa, da dies in Australien billiger ist, vor allem Rind- und Lammfleisch.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Backzeit: 45 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen