

Reisegeflüster

Newsletter

Ausgabe
April
2023

www.caritas-reisen.de

Unsere Reisebegleitungen der Seniorenreisen



MS LADY DILETTA

Flusskreuzfahrt durch drei Länder den Rhein hinauf!

Von Düsseldorf über Straßburg bis Basel

7 Tage Kreuzfahrt vom 29.07. bis 04.08.2023



Klassisches Lammkarree mit Semmelknödel



1 kg	Lammkarree
100 g	Sellerie
150 g	Karotten
50 g	Butterschmalz
80 g	Butter
1	Zwiebel
2	Rosmarinzweige
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
100 ml	Rotwein
400 g	Fond (am besten Lammfond)
2	Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor. Waschen Sie das Lammkarree und schneiden Sie die Silberhaut und das überschüssige Fett ab. Am besten geht das mit einem Filetmesser. Schälen Sie dann den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln und schneiden Sie das Gemüse in 2 cm große Stücke.
- Schmelzen Sie das Butterschmalz in einem großen Bräter und geben Sie einen Rosmarinzweig und den Knoblauch hinzu. Braten Sie das Lammkarree scharf von allen Seiten an und geben Sie das Fleisch anschließend auf einen Rost. Mit Pfeffer und Salz würzen und für 20 Minuten im Backofen garen.
- Geben Sie nun das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark in den heißen Bräter und braten Sie alles ebenfalls scharf an. Schmelzen Sie währenddessen die Butter in einem weiteren topf und schwitzen Sie das Mehl unter ständigen Rühren an. Gemüse dazugeben und mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Das Ganze mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Geben Sie anschließend den Lammfond dazu und lassen Sie alles köcheln.
- Nehmen Sie das Lammkarree aus dem Ofen und wickeln Sie es für 5– 10 min in Alufolie. Passieren Sie die Sauce währenddessen durch ein Sieb. Fleisch aufschneiden, mit Sauce und Semmelknödel servieren.

Unser Reise- Quiz



1. Für welche Musikrichtung ist Portugal berühmt?
2. Welche berühmte Straße verbindet Alaska mit Feuerland?
3. In welchem Land relaxen Affen in heißen Quellen?
4. Was essen Pilger auf dem Jakobsweg, wenn sie Pulpo bestellen?

Quizauflösung vom Januar- Newsletter

Lösung 1: China um 200 n.Chr. **Lösung 2:** Canberra

Lösung 3: Bissingen OT Zimmern **Lösung 4:** Feluken

Impressum :

Caritas Reisen, Silberstraße 28a, 44137 Dortmund Tel. (0231) 187151-10
vom Caritasverband Dortmund e.V.