

## Die heimatliche Kochecke!

### Grüner Lammbraten — Ciorbă de miel

#### Zutaten:

2 l Wasser,  
1 l Käswasser (Molke),  
1 Kilo ganz junges Lammfleisch,  
1 Gelberübe,  
je eine Petersilien- und Pastinakwurzel,  
1 Stückchen Sellerie oder nur Grünes,  
1 Bund grüne Zwiebel,  
etwas Leuschtean (leuştean - Liebstöckel),  
Petersilie, Dill, ein paar Blätter Sauerampfer,  
1-2 Rotrübenblätter,  
3 Eßl. Reis,  
1 Eigelb,  
1 Tasse sauern Schmand,  
Salz, Zitronensaft, 1 Zwiebel

Das Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, das Lammfleisch zulegen und langsam, zugedeckt am Herdrand kochen lassen. Nach einer halben Stunde gibt man das kleingeschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel bei und läßt nochmals eine halbe Stunde weiterkochen. Dann gießt man das aufgekochte Käswasser dazu, gibt sämtliches kleingeschnittene Grünzeug mit hinein, auch den gewaschenen Reis und läßt langsam kochen, bis der Reis weich ist. Mit Salz abschmecken, vom Feuer nehmen und das mit dem Schmand und etwas Zitronensaft gut verrührte Eigelb unter den Braten rühren. Mit Zitronensaft nachhelfen, wer es säuerlich liebt. Auch etwas ciuscă daran tun (kleine scharfe Peperoni). Anstelle von Käswasser nahmen wir auch Buttermilch.

Am besten aber war der Braten, wenn man »Braten« hatte, gesäuerte Kleiebrühe, die zu einer richtigen Tschiorba gehört.

Gerlinde Stiller