

Lammbraten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Lammschlögel
1 mittlere Zwiebel
250 ml Rotwein Suppen-
grün
etwas Senf
Salz, Pfeffer Thymian,
Salbei

Lammbraten

1. Die Zubereitung

Schlögel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf allen Seiten anbraten. Suppengrün kleinschneiden und kurz mitbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen und Gewürze zugeben. Rund zwei Stunden bei 160 Grad Ober-/Unterhitzen im Rohr garen.

TIPP: Dazu passen Frühlings- oder Salzkartoffeln und Balsamico-Schalotten.