

# Lammbraten

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Zutaten Lammbraten:

1 Lammschulter, gebunden  
2 Knoblauchzehen  
½ Sellerie  
1 Zwiebel  
⅛ l Rotwein  
½ l Wasser  
Salz, Pfeffer, Thymian

### Zutaten Beilagen:

½ kg Frühkartoffeln  
Zucchini  
Paprika (gelb, rot, grün)  
Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Butter  
Tomatenmark

## Lammbraten mit Ratatouille und Kartoffeln

### 1. Zubereitung Lammbraten

Lammschulter mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und kurz in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Wurzelgemüse schneiden und ebenfalls anbraten, mit Rotwein und Wasser oder Lammfond ablöschen.

Den Braten über Nacht (mind. 5 Stunden) bei 80 Grad ins Rohr. Anschließend Lammschulter für weitere 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen schmoren. Zum Schluss den Faden entfernen und die Sauce passieren.

### 2. Die Beilagen

Für das Ratatouille Gemüse in große Würfel schneiden, mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomatenmark rösten und mit Wasser ablöschen.

Kartoffeln kochen und anschließend schälen. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und in Butter anrösten. Alles zusammen anrichten, servieren und genießen.

**TIPP:** Den Lammfond und natürlich auch alle weiteren Zutaten sind in unserem Stammhaus am Burggraben erhältlich.