



Unser Rezeptvorschlag:

Lammrollbraten

Benötigte Zutaten:

Zutaten für 4 – 6 Personen

1 – 1,5 kg gefüllte Lamnbrust
(bei uns nach Vorbestellung
erhältlich)

2 EL Öl

2 Zwiebeln

1 Karotte

etwas Sellerie

2 Tomaten

2 ungeschälte Knoblauchzehen

Puderzucker

1 EL Tomatenmark

300 ml Rotwein

½ ltr. Geflügel oder Fleischbrühe

20 gr kalte Butter

Cayennepfeffer



Zubereitung:

Zubereitung:

Gefüllte Lamnbrust in einem Bräter bei mittlerer Hitze anbraten.

Fleisch herausnehmen, Puderzucker einstreuen, mit 1/3 Rotwein ablöschen und sirupartig reduzieren lassen, nach und nach den restlichen Rotwein dazugeben. Tomatenmark einrühren, geschälte und gewürfelte Zwiebel, Karotten, Sellerie und gewürfelte Tomaten dazugeben.

Fleisch darauf setzen und im geschlossenen Bräter bei milder Hitze auf dem Herd etwa 1 Stunde schmoren.

Fleisch herausnehmen, Sauce durch ein Haarsieb passieren, mit der kalten Butter binden und mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Als Beilage empfehle ich Salzkartoffeln und lauwarmen Bohnensalat.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Emmerich Schneck