



## **Unser Rezeptvorschlag:**

### **Lammsattel aus dem Backofen**

#### **Benötigte Zutaten:**

*Zutaten für 4 – 6 Personen*

**1,4 – 1,8 kg Lammsattel**  
*(von uns vorbereitet, gewürzt,  
entseht und am Rückgrat  
eingeschnitten)*

#### **Zubereitung:**

*Zubereitung:*

**Den Backofen auf 160° C Heißluft vorheizen.**

**Den vorbereiteten Lammsattel auf einen Gitterrost setzen, das Backblech unterschieben und 10 Minuten bei 160° im Backofen anbraten, danach mit der Temperatur auf 120° herunterschalten und 50 Minuten weiterbraten.**

**Zum Schluß nochmals 10 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen lassen. Das Fleisch im Ganzen vom Knochen lösen und in Tranchen schneiden.**

**Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen**

**Emmerich Schneck**

