



LAMMBRATEN MIT KRÄUTERKRUSTE	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>Braten</p> <p>800-1000 g Lammkeule (am besten ohne Knochen) Salz Pfeffer Knoblauch Thymian Rosmarin Olivenöl Bratfett</p> <p>Bratzugabe</p> <p>2 Zwiebeln 1 Zehe Knoblauch 1-2 gelbe Rüben ¼ Lauch 100 g Wurzelwerk (z.B. Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel)</p> <p>¼ l Rotwein ¼ l Flüssigkeit (Brühe oder Wasser) 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Pfefferkörner</p> <p>Kruste</p> <p>4 EL Thymian, Rosmarin, Petersilie, Kresse (am besten alles frisch) 4-6 EL Semmelbrösel Salz Pfeffer Senf</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Zwiebel schälen, grob schneiden✓ Wurzelwerk waschen und in mittelgroße Stücke schneiden✓ Kräuter klein schneiden✓ etwas Thymian, Rosmarin, und gepressten Knoblauch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen✓ Lammbraten mit vermengten Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Öl, Salz und Pfefferpaste einreiben✓ restliche Kräuter mit Semmelbrösel vermengen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Keule von allen Seiten heiß abraten✓ grob geschnittenes Gemüse mit dem angebratenen Fleisch in einen Bräter geben✓ etwas Flüssigkeit zugeben <p>Braten und Temperatur</p> <p>180-200 °C, ca. 60 Min. ✓ im Ofen schmoren lassen</p> <p>Kruste</p> <ul style="list-style-type: none">✓ etwa 10 Min. vor Bratende aus dem Ofen nehmen✓ mit Senf von allen Seiten einstreichen und in der Kräuter-/Semmelbröselpanade wenden (gut andrücken)✓ Braten für weitere 10 Min. in den Ofen zurück stellen <p>Soße</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Gemüse und Flüssigkeit des Bratens mit Rotwein ablöschen✓ restliche Flüssigkeit zugeben✓ mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Petersilie/ Koriander und Thymian etwas einköcheln lassen✓ Lorbeerblatt, Nelken entfernen✓ mit Pürierstab mixen

Mit gedünsteten Gemüse und Kartoffeln oder Spätzle ein hervorragendes Ostermahl!