

Braten Rezepte

Lammbraten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Braten, Lamm, Ofen

1,50 kg	Lammkeule o. Knochen	2	Zwiebeln
	Salz	5	Essl. Madeira
	Pfeffer	10 g	Stärkemehl
	Herbes de Provence	125 ml	Saure Sahne
2	Knoblauchzehen	1	Prise Zucker
	Butterschmalz		

Das Fleisch salzen, pfeffern und reichlich Kräutern, den Knoblauch in grobe Stifte schneiden und das Fleisch damit spicken.

In einen Bratentopf legen und mit heißem Butterschmalz übergießen. Die Zwiebeln halbieren und dazugeben. Topf in den kalten Ofen schieben und bei 220 Grad C ca. 105 Min. garen.

Nach halber Backzeit Madeira und ggf. einen Schuss Wasser angießen. - Braten herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Wasser auf gut 1/4 l auffüllen, Stärkemehl mit Sahne verrühren und die Sauce damit binden. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Beilage: Salzkartoffeln oder gekochte Klöße, Spätzle; feine Gemüse der Saison oder Leipziger Allerlei.