Lammbraten mit Pflaumen

Mit diesem Rezept bekommt der Sonntagsbraten eine köstlich-fruchtige Note: Dieser Lammbraten wird mit Pflaumen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 kg	Lammfleisch (Lammschulter ausgelöst)
20 g	Ingwer
2 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	Knoblauchzehe
40 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
300 ml	Portwein
16 Stk.	Pflaumen
40 ml	Ingwersirup

Zubereitung

1. Für den Lammbraten mit Pflaumen den Backofen auf 180-190°C vorheizen. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln fein hacken. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

2. Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch und Rosmarin zu einer Marinade verrühren. Das Lamm in einen Bräter setzen, oben mehrmals mit einem scharfen Messer einschneiden und mit der Marinade beträufeln.

3. Das Lamm 70 Minuten im Ofen garen lassen, dann die Pflaumen und den Portwein dazugeben. Weitere 20 Minuten im Ofen lassen, dann das Lamm mit Ingwersirup beträufeln. Noch einmal 20 Minuten garen lassen, dann aus dem Ofen nehmen.

4. Das Fett aus dem Bräter schöpfen. Die Hälfte der Pflaumen mit dem Bratensaft durch ein Sieb passieren und zusammen mit dem Fleisch und den übrigen Pflaumen anrichten und servieren.

Tipp

Zum Lammbraten mit Pflaumen schmecken Kartoffeln und Gemüse der Saison.