

Lammbraten

Unvergleichlich gut: Ein wunderbares Rezept für feinwürzigen Lammbraten, hier mit einem Rosmarinzweig dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

600 g	Lammfleisch (Lammschulter ausgelöst)
100 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Minze
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Lauch
100 g	Karotten
50 g	Sellerie
1 EL	Öl
1 Schuss	Weißwein
1 Tupfer	Schlagobers

Zubereitung

1. Als ersten Arbeitsvorgang beim **Lammbraten** den Knoblauch schälen und durchpressen. Den Lauch putzen, waschen und in Stücke schneiden. Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Minze waschen, trockentupfen und fein hacken. Das Fleisch mit Knoblauch, Minze, Pfeffer und Salz würzen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, mit wenig Wasser ablöschen, Temperatur herunterschalten.
3. Wieder Öl in einem großen Topf erhitzen. Karotten, Lauch und Sellerie darin kurz anrösten

und mit etwas Weißwein ablöschen.

4. Das Lammfleisch mit in den Topf geben, mit Brühe aufgießen und bei niedriger Hitze garen lassen, bis das Fleisch weich ist (etwa eine bis eineinhalb Stunden). Zwischendurch Gemüsebrühe nachgießen.
5. Nach der Garzeit das Lammfleisch entnehmen. Das Gemüse mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Schlagobers nach Belieben verfeinern.

Tipp

Zu Lammbraten passen fast alle Beilagen wie Salate, Nudeln, Reis oder Kartoffeln.