

# Lammkarree aus dem Ofen

Für besondere Anlässe wird gerne Lammkarree aus dem Ofen serviert. Dieses Rezept zeigt die Basis-Zubereitung und kann nach Herzenslust verfeinert werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

|       |                                                  |
|-------|--------------------------------------------------|
| 800 g | Lammfleisch (vom Karree)                         |
|       | Öl-Kräuter Marinade (oder Öl-Knoblauch Marinade) |

## Zubereitung

1. Für das Lammkarree aus dem Ofen die Lammkarrees in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen und mit einer Marinade nach Wahl einpinseln. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Lammkarrees in den Ofen schieben und je nach bevorzugtem Garpunkt 18 Minuten (sehr rosa) oder 20-25 Minuten (weniger rosa) backen.
3. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach in einzelne Stücke von 1-2 Koteletts schneiden und servieren.

## Tipp

Zum Lammkarree aus dem Ofen schmecken Rosmarinkartoffeln oder Polenta-Schnitten.