Lammrollbraten mit Kartoffeln

Das Rezept für den Lammrollbraten mit Kartoffeln ist mit wenigen Handgriffen im Nu auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 kg	Lammrollbraten
3 Stk.	
1 Handvoll	Rosmarin (frische Spitzen)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
	Salz und Pfeffer
1 kg	Kartoffeln (festkochend)
	Öl

Zubereitung

1. Für den Lammrollbraten mit Kartoffeln den Backofen auf 175 ^C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die fein gehackten Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Den Lammrollbraten mit Rosmarin-Spitzen spicken, zugeben und rundum kurz anbraten.

2. Danach in einen Bräter legen, Bratenrückstand und Zwiebeln zugeben. Mit fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Braten in den Ofen geben.

3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Nach 30 Minuten die Kartoffeln zum Lammrollbraten in den Bräter geben und weitere 30 Minuten braten. Zwischendurch öfter das Fleisch mit dem Bratensaft übergießen.

Tipp