

Lammrollbraten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Lammrollbraten	750 g
Rosmarinzweige	1 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	2 Esslöffel
Knoblauchzehen	4 Stk.
Rosmarinöl	2 Esslöffel

Zubereitung:

2 Knoblauchzehen schälen und klein würfelig schneiden oder zerdrücken.

Das Fleisch salzen, pfeffern mit Knoblauch und Rosmarinöl einreiben.

Rollbraten in einer feuerfesten Form in restlichem Rosmarinöl auf allen Seiten anbraten mit etwas Wasser aufgießen, einen Zweig Rosmarin aus dem Rosmarinöl, und die restlichen 2 halbierten Knoblauchzehen mit der Schale zugeben. Im Backrohr unter gelegentlichem Wenden ca. 20 – 30 Minuten goldbraun braten. Bei Bedarf mit Wasser aufgießen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen den Bratensaft abseihen und mit zwei Esslöffel kalter Butter, die in Flocken geschnitten sind montieren. (Nicht mehr kochen lassen!)

Lammrollbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce begießen.

Mit Bratkartoffeln, Speckfisolen oder Rotkraut servieren.

TIPP: Sollte kein Rosmarinöl vorhanden sein, kann man Olivenöl und einen frischen Rosmarinzweig verwenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1896-Lammrollbraten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at