



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

LAMMROLLBRATEN MIT MINZE UND ROSMARIN



HAUPTZUTAT

Lamm

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

12

Für ein volles Aroma wird das Lamm mit Minze und Rosmarin gefüllt.
Ein ausgezeichnete Sonntagsbraten für die ganze Familie.

ZUTATEN

Für das Lamm:

- 1,75 bis 1,8 kg entbeinte Lammschulter
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Küchengarn
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 250 g kleine Karotten, geschält und grob gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- 250 ml heißer Lammfond

Für die Füllung:

- 25 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 75 g Semmelbrösel
- 55 g geröstete Pinienkerne, grob gehackt
- Abrieb von 1 Zitrone
- 4 EL gehackter Rosmarin
- 4 EL gehackte Minze
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C / Gas Stufe 3) vorheizen.
- 2) Für die Füllung die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anbraten.
- 3) Dann die Semmelbrösel, die angebratenen Zwiebeln, den Knoblauch, die Pinienkerne, die Zitronenschale, die gehackten Kräutern und etwas Salz in eine Schüssel geben. Die Mischung gut vermengen.
- 4) Anschließend das Lamm mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen mit einem Fleischklopfer flachklopfen. Bei Bedarf leicht einschneiden. Alle Sehnen und das überschüssige Fett entfernen und auf beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5) Die Füllung der Länge nach auf der Innenseite des Lamms verteilen. Die Seitenränder dabei aussparen.
- 6) Das Fleisch fest zusammendrücken und der Länge nach aufrollen. Mit Küchengarn zusammenbinden und mit einem Metzgerknoten schließen. Dabei zuerst an den Enden zusammenbinden, damit die



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Füllung nicht herausfällt, und dann in der Mitte. Zum Schluss die aufgerollte der Länge nach mit einem Stück Küchengarn zusammenbinden.

- 7) Etwas Olivenöl in einem ovalen gusseisernen Bräter von Le Creuset bei mittlerer Hitze erwärmen und den Lammrollbraten darin von allen Seiten braun anbraten. Herausnehmen und auf einer Platte beiseitestellen.
- 8) Nun die Zwiebeln in den Bräter geben und goldbraun anbraten. Die Karotten hinzugeben und noch 2–3 Minuten mitbraten, dann die Lorbeerblätter hinzugeben.
- 9) Anschließend das Lamm auf das Gemüse legen mit heißem Lammfonds aufgießen.
- 10) Mit aufgesetztem Deckel 1¼–2 Stunden im vorgeheizten Ofen garen. Dann das Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf einem Brett mit Alufolie abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 11) Das Gemüse und den Bratensaft durch ein Sieb in einen kleinen Topf abgießen und das Gemüse entsorgen. Überschüssiges Fett aus dem Bratensaft abschöpfen und ebenfalls entsorgen und den Bratensaft noch einmal langsam erwärmen.
- 12) Das Küchengarn vom Rollbraten entfernen, den Braten in dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem warmen Bratensud servieren.
- 13) Dazu passen Karotten, Kartoffeln oder einfach ein frisches Baguette.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com