

Monatshit zum März - Rezept:

Lammschulter o. Bein TK (Schweiz) 24.90/kg

Keller's Rezeptsdienst

Nr. 193	März	2019
Lammschulterbraten mit Peperoni im Senfkörner-Sud		

ZUTATEN: für 6 Personen

- 1.2kg Lammschulter o. Bein (CH)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Thymian
- 2 Peperoni gelb+rot in Streifen
- 1 EL braune Senfkörner
- 1 EL schwarze Senfkörner
- 6 Knoblauchzehen
- 8–10 getrocknete Feigen
- 2 Zwiebeln
- 5 dl trockener Weisswein
- Küchengarn



ZUBEREITUNG

1. Lammschulter vor der Zubereitung langsam auftauen. Die Innenseite mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Thymian und Peperoni-Streifen belegen. Zusammenklappen, mit Küchengarn zu einem Braten binden und in eine Ofenform legen.
2. Senfkörner in einem Mörser grob zerstoßen und die Lammschulter damit einreiben. Leicht salzen. Knoblauchzehen schälen und halbieren, Feigen je nach Grösse halbieren oder vierteln, Zwiebeln schälen und klein schneiden. Alles in die Form geben, mit Weisswein übergiessen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) ca. 50 Minuten garen. Gelegentlich mit dem Bratensud übergiessen.
3. Braten aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Küchengarn entfernen und den Braten in Tranchen schneiden. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passen Polenta und gedünstete Peperoni.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!