

Rezept Lammfleisch mit Kräuterdecke

Zutaten:

1,5 kg Lammrücken
1 Eßl Butter
2 Bund Petersilie
2 gestr.Eßl Semmelbrösel
6 Knoblauchzehen
2 Eßl. Öl
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Lammfleisch in einer Kasserolle von allen Seiten gut anbraten, dann ca.30 – 40 Min. 250 Grad in der Bratröhre garen. Petersilie klein hacken und mit den Semmelbröseln mischen.

Knoblauchzehen mit in die Mischung pressen, Salzen, Pfeffern und gut miteinander vermengen. Das Fleisch aus der Röhre holen und dick mit der Kräutermischung belegen und mit ein wenig Öl beträufeln. Noch mal zurück in die Röhre bei 280 Grad bis das Lammfleisch goldgelb gefärbt ist.

Zurück zu den Fleischrezepten