

Junglammbraten, ein Festmenü

Zutaten:

Lammschulter gerollt, oder Lammschlägel ausgelöst (am besten Kaiserteil)

Marinade: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl, Lammfleischgewürz.
Mehl, Butter, Lammfond, Rahm, Zitronen und Schale.

Zubereitung:

Lammfleisch mit der Marinade gut einreiben, einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank zugedeckt stehen lassen.

Im vorgeheizten Rohr (ca. 200° C) ca. 1 - 2 Stunden braten, Fleisch wenden.

Mit Butterkugeln ca. $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Stunden offen weiterbraten (ev. Heißluftgrill), herausnehmen und warmstellen.

Bratensaft mit den Butterkugeln kalt aufgießen, mit dem Schneebesen gut verrühren, 1 Becher Fond von den Knochen begeben, aufkochen, mit Rahm, Zitronensaft ev. Schale und Gewürzen abschmecken. (statt dem Fond kann man die Knochen gleich mit dem Braten mitbraten)

Beilagen: Serviettenknödel, Speckfisolen oder Gemüse nach Wahl, Kartoffel, verschiedene Salate.

Fertig ist der leckere Festbraten.