

Mostbraten vom Lamm

Zutaten für 4 Portionen - Zubereitungszeit: Vorbereitung und Bratzeit ca 2 Std.

80 dag ausgelöster Lammschlägel, 12 dag Selchspeck, 10 dag Karotte,
1 große Zwiebel, 15 g fr. Zitronenmelisse u. Basilikum od. je 1 Kaffeelöffel
getrocknete Kräuter, 5 Stk. Pfefferkörner, eine Prise Salz, 0,5 Liter gemischten
Most (Apfel - Birnen), 1 Stk. Scheibe Schwarzbrot, 0,8 L heißes Wasser, einige
Lorbeerblättter, Kren zum reiben

Zubereitung:

Zwiebel fein, Selchspeck würfelig schneiden, geputzte Karotte reiben. das Fleisch mit
den Gewürzen einreiben. Die Hälfte der Speckwürfel in der Pfanne glassig auslassen.

Das Fleisch einlegen, rundum anbraten.

Karotten, Zwiebel, restliche Speckwürfel daraufgeben.

Lorbeerblätter und Pfefferkörner, 0,8 Liter heißes Wasser dazugeben.

20 Minuten im Rohr bei mittelstarker Hitze braten.

Zerbröseltes Schwarzbrot einstreuen, nach und nach Most aufgießen, zirka 1 Std.
braten. Den Bratensaft passieren, das Fleisch in Scheiben aufschneiden, mit etwas
frisch geriebenem Kren bestreuen. den Saft extra dazu servieren, gedünsteten
Erbsenreis als Beilage anbieten.