

Tiroler Lamnbraten

Zutaten für 6 Personen, Zubereitungszeit 60 Minuten:

Bei 1 kg Fleisch ca. $\frac{1}{2}$ Stunde Bratzeit.

1 Lammschlegel ausgelöst (ca. 1,2 kg),

Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 5 Wacholderbeeren,

$\frac{1}{2}$ L Lammfond oder Suppe, 1 kg speckige Erdäpfel,

1 TL Kümmel, 3 Karotten, 1 Sellerie, 150 g Speck.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz, Kümmel, Knoblauch und Wacholderbeeren gut einreiben, in der Bratpfanne auf allen Seiten anbraten und dann im Rohr bei gut 220 ° C ca. 40 Minuten braten, auch die in dicke Scheiben geschnittenen Erdäpfel ca. 20 Minuten mitbraten. Die geschnittenen Karotten, Sellerie und den gewürfelten Speck beimengen, mit dem Fond aufgießen und mitdünsten.

Tip: Günstig, wenn Gäste kommen da Fleisch und Beilagen in einem Arbeitsgang zubereitet wird.

Beilagenempfehlung: ein warmer Speckkrautsalat!