



Schwabes

Rezeptideen

Lammbraten mit Knoblauchstampf

Zutaten für vier Personen:

- 1 Lammkeule mit oder ohne Knochen (2-2,5 kg)
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Knolle Knoblauch
- ¼ l Rotwein
- ca. ¼ l Gemüsebrühe
- etwas Öl, Sahne und Butter,
- *Schwabes Hammel und Lammgewürz*

Zubereitung:

Schwabes Hammel- und Lammgewürz in etwas Öl einrühren, die Lammkeule damit einpinseln.

Knoblauch schälen, 2 Zehen in Stifte schneiden, die Lammkeule mehrmals einschneiden und mit dem Knoblauch spicken.

Die Lammkeule in einem Bräter bei 200°C 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und würfeln.

Nach den 15 Minuten den Ofen auf 175°C runter drehen, die Kartoffeln und die restlichen Knoblauchzehen in den Bräter geben und mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe angießen.

Dann den Braten nochmals 1 Stunde (mit Knochen etwas länger) garen lassen und zwischendurch immer wieder mit Bratensaft begießen.

Die Kartoffeln und den Knoblauch mit etwas Sahne und Butter zerstampfen und abschmecken. Die Soße abbinden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!