Nah&Frisch



Rudi Zotter | Professional

Lamm-Rollbraten mit Bratkartoffel

Hauptspeise | Fleischgerichte | Ostern | Österreichisch | Vatertag

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den Rollbraten mit Salz, Pfeffer, viel Knoblauch, Wacholderbeeren, etwas Basilikum, etwas Koriander, etwas Oregano und Thymian 24 Stunden marinieren! Dann in einer Pfanne in Olivenöl auf allen Seiten stark anbraten. Das geputzten, grob geschnittenen Gemüse und den Rollbraten in einen Bräter legen. Mit Wasser aufgießen und im Backofen zugedeckt bei 190 °C zwei Stunden braten, dabei mehrmals mit Wasser übergießen!

Anschließen anoch eine halbe Stunde ohne Deckel fertig braten! Die geschälten und gekochten Kartoffeln im heißen Fett knusprig braten! Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse und den Bratkartoffeln anrichten.

Zutaten

- Bio Lammschlögel gerollt
- Karotten
- Petersilwurzen
- Zeller
- Knoblauch
- Zwiebel
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Wacholderbeeren
- Basilikum
- Koriander
- Thymian
- Oregano
- Olivenöl
- Kartoffel
- Öl zum Braten