

Gefüllter Lammbraten mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 1/2 kg	Lamm, mager
	Salz und Pfeffer, weiß
1 Zehe/n	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
2 TL	Basilikum, getrocknet
250 ml	Fleischbrühe, klare
250 g	Schalotte(n)
1 kg	Kartoffel(n)
500 g	Bohnen (Brechbohnen)

Rezept:

Lammfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit Basilikum vermischen. Kräuter gleichmäßig auf dem Lammfleisch verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

In einen großen Bräter geben und im Backofen braten. Schaltung: 180- 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 -180°, Umluftbackofen 90 Minuten

Dabei nach und nach Brühe angießen. Schalotten und Kartoffeln schälen. Kartoffeln waschen und vierleln. Bohnen putzen und waschen. Gemüse nach 45 Min. Bratzeit zum Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Lammbraten das Küchengarn entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden. Zusammen mit Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten.