

TAUERNLAMM SCHLÖGL

Lammschlögl mit Kräutern gebacken

Ein saftiger Braten für ein festliches Menü.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit : 1 ½
Stunden bei einer
Backrohrtemperatur von
220°C fallend

Tauernlamm Schlögl	1 Stück ca. 2 kg
Ölivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer schwarz, aus der Mühle	
Rosmarin	1 Sackerl
Thymian (Tauernlamm Gewürzmischung)	
Knoblauch	¼ Liter
Supper oder brauner Lammfond	

- Tauernlamm Schlögl leicht parieren (zu putzen).
- Keule mit Öl einstrichen, mit frischen oder getrockneten Kräutern einreiben. Einige Stunden ziehen lassen, salzen pfeffern.
- Keule in Bratenpfanne geben, etwas Wasser untergießen, ungeschälten, zerdrückten Knoblauch beigegeben.
- Bei forcierter (starker) Hitze im vorgeheizten Backrohr braten.
- Öfter begießen, nach 30 Minuten wenden, bräunen, Hitze reduzieren.
- Fleisch soll innen rosa bleiben (Nadelprobe)
- Keule aus der Pfanne heben, Bratensaft kurz rösten, mit Suppe und Fond aufgießen, reduzierend auf gewünschte Konsistenz kochen, seihen.
- Fleisch in Tranchen schneiden.

TIPP

Beilagen Empfehlung:
Gartin- oder Zwieglkartoffel
Fisolen, Fenchel, Kohlrabi, Kohlsprossen
Gefüllte Tomaten

Es kann auch ein fertig gerollter und gewürzter Schlögl oder Schulter Roller verwendet werden, so lässt sie sich leichter portionieren.

Milchlamm oder Ziegenkitz Schlögl kann auch verwendet werden (Garungszeit reduzieren)