



Unsere Chefin empfiehlt:

Muxaller Lammrolle

Zutaten:

1 ausgelöste Lammschulter zum Selbstrollen
Je ½ TL Majoran, Thymian und Oregano
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 Knoblauchzehen
200 ml Brühe
200 ml Weißwein
4 EL saure Sahne

Garzeit:

Ober-/Unterhitze 200-220° C
Heißluft 180-200° C
Gas etwa Stufe 4

Bratzeit ca. 120 Minuten

Zubereitung:

Das Lammfleisch kurz kalt waschen und trocken tupfen. Den Backofen auf etwa 200° C vorheizen, den Bräter reinstellen. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Kräuter und Öl verrühren, das Fleisch damit einreiben und anschließend pfeffern und salzen. Das Fleisch aufrollen, rundum mit dem Kräuteröl sowie Salz und Pfeffer einreiben, die Rolle mit Küchengarn festbinden.

Die Lammrolle in den heißen Bräter legen, mit der restlichen Ölmischung beträufeln und die heiße Brühe angießen. Den Ofen auf 180° C zurückstellen und keinen Deckel auf den Bräter legen!

Während der nächsten Stunde die Rolle ab und zu mit Brühe begießen, gegebenenfalls etwas Wasser auffüllen. Nach 90 Minuten den Wein zugeben und eine weitere halbe Stunde garen.

Die Lammrolle auf eine Platte legen und im heißen, aber abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Aus dem Fond mit der sauren Sahne sowie Salz und Pfeffer eine Soße abschmecken.