



Gebratener Schlögel vom Junglamm auf Roastbeef-Art

Zutaten für 8 - 10 Portionen:

1 Lammschlögel (Keule)
 1/16 Liter Öl
 Senf scharf (Dijon bzw. Englischer Senf)
 Pfeffer, schwarz (aus der Mühle)
 Salz
 Rosmarin

Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Senf bestreichen. Damit das Aroma so richtig zur Geltung kommt, sollten die Gewürze einige Zeit einwirken.
2. In einer großen Bratpfanne Öl erhitzen und den Schlögel auf allen Seiten kräftig anbraten. Zum Wenden verwenden Sie eine Küchenschaufel, keinesfalls mit einer Gabel anstechen, da sonst wertvoller Fleischsaft austritt.
3. Rosmarinzweig zum angebratenen Fleisch geben und die Pfanne in die Mitte des Backrohrs schieben.
4. Bei nur ca. 110° C etwa 3 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65° C braten. So bleibt das Fleisch bei geringem Bratverlust saftig und ist innen zartrosa.
5. Vor dem Tranchieren sollte das Bratstück unbedingt noch einige Minuten rasten. Während dieser Zeit verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und wird wieder gebunden.
6. Das Fleisch entlang des Röhrenknochens mit einem Messer einschneiden und diesen vorsichtig herauslösen.

UNSER TIPP: DAS ZARTROSA GEBRATENE FLEISCH SCHMECKT AUCH KALT, FEIN AUFGESCHNITTEN, VORZÜGLICH.

BEILAGENEMPFEHLUNG: BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de