



Gebratene Schulter vom Junglamm mit Kartoffellaibchen

Zutaten für 4 Personen:

1 Schulter mit Knochen (ca. 1,3 kg)
 1 kg Flachzwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 Öl
 Salz, Pfeffer

Zutaten für Kartoffellaibchen:

700 g Kartoffeln mehlig
 1/8 Liter Milch, lauwarm
 50 g Butter
 1 Prise Salz
 Muskatnuss
 1 Ei

Zubereitung:

1. Junglammschulter kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten kräftig anbraten.
3. Zwiebeln dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.
4. Gemeinsam mit den Kräutern und den Knoblauchzehen ins geheizte Rohr schieben und bei 180° C braten.
5. Nach ca. einer Stunde die Hitze auf 130° C reduzieren und noch etwa 1 ½ Stunden braten. Während des Bratens das Fleisch öfters mit eigenem Saft übergießen.

Kartoffellaibchen:

Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und in einer Mischung aus Milch und Wasser weich kochen. Restliche Flüssigkeit abseihen und Butter zugeben. Weich gekochte Kartoffeln zerstampfen und dabei ständig Milch dazugeben, bis das Püree sämig wird. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Kurz abkühlen lassen und mit einem Ei verrühren. Jeweils einen Esslöffel von der Masse in die Pfanne geben, flachdrücken und in Öl goldgelb braten.

BEILAGENEMPFEHLUNG: GEMÜSE DER SAISON



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