



Gebratene Stelze vom Junglamm

Zutaten für 4 Personen:

3 – 4 Hintere Stelzen (oder 6 – 8 Vordere Stelzen)

1 Zweiglein Salbeiblätter

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Öl

Zubereitung:

1. Stelzen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit heißem Öl auf allen Seiten rasch anbraten.
2. Die Stelzen mit den Salbeiblättern ins geheizte Rohr schieben und bei ca. 170° C gut 2 Stunden braten. Die Stelzen dabei mehrmals wenden und mit Bratensaft übergießen. In der letzten halben Stunde den fein gehackten Knoblauch dazu geben.
3. Das Fleisch ist gar, wenn sich eine Nadel mühelos einstechen lässt und dabei klarer Fleischsaft austritt.

BEILAGENEMPFEHLUNG: SPECK-BOHNEN UND BRATKARTOFFELN

UNSER TIPP: DIE STELZEN KANN MAN IM ROHR AUCH AUF DEM GITTERROST BRATEN. DABEI SOLLTE MAN EINE BRATPFANNE MIT ETWAS WASSER UNTERSTELLEN.



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