

Lammröllchen mit „mediterranem Touch“

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 50m

• **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus meinem Fundus „Rezepte mit mediterranem Touch “

Zutaten

- 8 Stück Lammschnitzel à 80g aus der Keule geschnitten, 2 Stück p. P.
- Für die Füllung:
- 125 g Ziegenkäse
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 2 mittelgroße Möhren in Streifen geschnitten
- 1 kleine Stangen junger Porree, in Streifen geschnitten
- 40 g Staudensellerie in Streifen geschnitten
- 60 g weiße Champignons in Streifen geschnitten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen nach eigenem Geschmack
- Für den Ansatz:
- 2 grob gewürfelte Zwiebeln, 1 Möhre, etwas Sellerie, 1 Tomate
- 1/4 l Lammfond oder braunen Bratensaft
- 1/4 l trockener Rotwein
- 2 Stängelchen frischen Thymian und etwas Majoran
- Etwas Butter und Olivenöl zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Streifengemüse kurz in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, Salzen und pfeffern, mit dem Ziegenkäse verarbeiten.

Schritt3

Die Lammschnitzel zwischen zwei Küchenfolien dünn klopfen , auslegen, salzen und pfeffern.

Schritt4

Die Füllung aufstreichen, verteilen.Das Fleisch zunächst seitlich etwas einschlagen, erst dann alles aufrollen.

Schritt5

(So bleibt die Füllung während des Schmorens erhalten)

Schritt6

Mit einem Zahnstocher fixieren, äußerlich würzen.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Nunmehr in heißem Olivenöl mit etwas Butter von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Das grob gewürfelte Gemüse dazu geben, 2 - 3 min. zusammen anschwitzen.. Alles mit Lammfond oder Bratensaft und dem Rotwein ablöschen, aufgießen.

Schritt10

2 Stängelchen frischen Thymian und etwas Majoran zufügen,

Schritt11

ca. 45 min. mit schmoren lassen.

Schritt12

Danach die Rouladen einzeln prüfen, ausstechen zunächst warm halten.

Schritt13

Den Fond passieren,etwas entfetten und auf die erforderliche Menge reduzieren. Ev. etwas mit Speisestärke „sämig“ binden, nachschmecken und die Rouladen in der Soße wieder erhitzen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Gern reiche ich meine "mediterrane Lammfleischröllchen" mit einem Bohnen - Pfifferlingsgemüse, oder gestowten westfälischen „Schnibbelbohnen“ und einem rustikalen Kartoffelstampf oder

Kartoffelgratin.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** bürgerlich, lecker, schmorgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammroellchen-mit-mediterranem-touch/>