

Lammschulter mit aromatischer Kruste, Ofenkartoffeln und Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Einfach, zünftig, alles in einem Bräter geschmort,

Zutaten

- Für die Lammschulter:
- Eine frische, bratfertig parierte Lammschulter
- (Erledigt sicherlich Ihr Metzger)
- Frische Kräuter wie: Majoran, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, fein gehackt
- 1 El Senf
- 100 g geriebenes Weißbrot
- Etwas Olivenöl zum Braten
- 1/4 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer
- Für die Beilagen:
- 8 - 10 mittelgroße, gleichmäßige Kartoffeln, halbiert
- 12 - 15 gleichmäßig große, geschälte Schalotten
- 2 große Kohlrabi, halbiert in Keile geschnitten und in Halbmonde geschnitzt
- 1 Bund kleine Möhren, ganz gelassen, mit etwas Grün
- 200 g Staudensellerie, gefädelt, in 3cm lange Stücke geschnitten
- 12 - 15 Kirschtomaten ohne Blüte

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereitung in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Lammkeule von allen Seiten salzen, pfeffern und mit Salz gerienemen Knoblauchzehen würzen.

Schritt4

In einem ausreichend großen „Bräter“ in Olivenöl anbraten,

Schritt5

Die Abschnitte / Parüren dazu geben und zunächst für ca. 50 min. in den auf 140° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Einige Aromatenstengel wie: Majoran, Thymian und Rosmarin dazu geben und mit dem Weißwein angeießen.

Schritt7

Danach, nach Garpunkt, zunächst die Kartoffeln für weiter

Schritt8

15 - 20 min. hinzu fügen.

Schritt9

Nunmehr die Lammschulter kurz heraus nehmen, mit Senf einstreichen. Darüber das geriebene Weißbrot mit den gehackten, gemischten Kräutern streuen.

Schritt10

Die Schulter nunmehr mit den Schalotten, den Möhren, dem Staudensellerie und den Kirschtomaten für weitere 15 min. in den Ofen geben, mitb Oberhitze, appetitlich überkrusten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Lammschulter prüfen, dünn aufschneiden und zart-rosa, mit den Kartoffeln, dem Ofengemüse und dem natürlichen Bratenfond servieren.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** bräter, lamm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammschulter-mit-aromatischer-kruste-ofenkartoffeln-und-gemuese/>