



## Benötigte Zutaten

1	Lammschögl (keule) ausgelöst (ohne Knochen)
	Salz
	Pfeffer schwarz, aus der Mühle
	Thymian
4 EL	Rapsöl (Olivenöl)
6 Zehen	Knoblauch
	Rosmarinzweige

## Gebratenes Lamm

Ein einfaches Rezept für Ihr Osterfest!

### Anleitung

Keule kurz anbraten. Nach dem Anbraten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, damit die Kräuter nicht verbrennen. Fleisch nicht mit einer Gabel anstechen, da sonst wertvoller Fleischsaft austritt. Leicht angedrückte Knoblauchzehen und Rosmarinzweige zum angebratenen Lammfleisch geben und im Backrohr bei 160°C braten. Fleisch laufend mit ausgetretenem Fett und Wasser begießen.

Keule ungefähr zwei Stunden braten bis die Kerntemperatur 75°C beträgt (Bratenthermometer).

Vor dem Essen sollte das Bratenstück noch einige Minuten im ausgeschalteten Rohr rasten.

Tipp:

Geben Sie nach der Hälfte der Bratzeit noch Wurzelwerk und Kartoffelstücke zum Braten dazu.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten