

Lammrollbraten

Die Gemüsefüllung lässt das Fleisch schön saftig werden.

Dieses Lammrollbraten Rezept gehört zu den anspruchsvolleren Rezepten. Das Gericht aus zartem Lammfleisch mit Gemüse verspricht auf jeden Fall einen Hochgenuss nicht nur für Lamm-Fans. Das Lammfleisch hat einen wunderbar intensiven Geschmack, der unter anderem auch dadurch entsteht, dass die Garzeit recht lange ist.

Zutaten

- 1,5 kg Lammkeule ohne Knochen
- Salz
- Pfeffer
- Für die Füllung:
- 150 g Blattspinat 2 kleine Zwiebeln
- 50 g Champignons
- 50 g Blauschimmelkäse
- 2 kleine Zwiebeln
- 50 g Butterschmalz
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ l Lammfond
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Fleisch zu einer langen dünnen Scheibe aufschneiden. Würzen. Spinat putzen, waschen, grob zerkleinern. Pilze säubern und in Stücke schneiden.
- Gemüse in 25 g heißem Fett andünsten. Käse in Würfel schneiden und zugeben. Masse auf das Fleisch streichen. Aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Im restlichen Fett anbraten.
- Zweite Zwiebel abziehen, achteln und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Fond angießen. Zugedeckt 1 ½ Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen, Küchengarn entfernen, warm stellen.
- Fond durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb gießen, aufkochen und abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Soße und einfache Bratkartoffeln dazu servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/lammrollbraten/>