

Lammrücken mit Wirsinggemüse

Lamm passt hervorragend zu Herbstgemüse.

Ein Lammrezept passt besonders gut in die Osterzeit. Spielt man mit den Beilagen für den Lammrücken, dann kann man dieses Gericht auch im Herbst zubereiten. Hier sind der Fantasie nahezu keine Grenzen gesetzt. Verwende bitte immer besonders frischen Lammrücken, dann gelingt das Rezept garantiert.

Zutaten

- 1,5 kg Lammrücken
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- Öl für die Fettpfanne
- Für das Gemüse:
- 1 Zwiebel
- 1 Wirsingkohl (750 g)
- 2 Hand voll weißer Bohnen
- 20 g Butter
- 1 Becher Sahne (200 g)
- 1 ½ TL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Mit einem spitzen Messer das Fleisch flach einschneiden. Knoblauchzehen abziehen, große Zehen halbieren dann in das Fleisch hineindrücken. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Auf die geölte Fettpfanne legen und im Backofen bei 200°C, Gas Stufe 3 ca. 1 ½ Stunden braten.
- Für das Gemüse Zwiebel abziehen und würfeln. Kohl putzen, waschen, achteln.
- Die Bohnen in kochendem Wasser al dente kochen.
- Zwiebel andünsten, Kohl und Bohnen zugeben. Sahne angießen. Zugedeckt 12 Minuten garen. Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Kohl und Kartoffeln dazu servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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