

## Rezept von Edith Rofner

### Lammbraten mit Erdäpfeln



---

### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Lammbraten (Schulter ausgelöst), Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Majoran, Zwiebel geschnitten, Paprika, Rindsuppe, 4 EL Mehl und Wasser für Teigl, 1 kg Erdäpfel, Sauerkraut oder Sauerkrautsalat

### Zubereitung

Das Fleisch auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Knoblauch einreiben. Danach mit Lammgewürz (Rosmarin, Thymian, Majoran) würzen. Edith Rofner hat alle Gewürze selbst zusammengemischt, die Kräuter dafür stammen sogar aus ihrem eigenen Garten.

Das Fleisch wird nun von allen Seiten scharf angebraten. Eine halbe, geschnittene Zwiebel wird dazugegeben und gemeinsam mit dem Fleisch angebraten. Wenn das Fleisch gut angebraten ist, herausnehmen. Zum Fleischsatz wird nun etwas Paprikapulver hinzugefügt und schließlich mit der Rindsuppe aufgegossen.

Zum Binden der Sauce wird ein so genanntes Teigl (Mehl und Wasser) angerührt und in die Sauce eingerührt.

Das Fleisch wird in einen Bräter gelegt und die Sauce wird darauf gegossen. Frischer Rosmarin, Thymian und Majoran dazugeben und den Lammbraten bei 180 Grad im Rohr etwa 2 Stunden backen.

Die Erdäpfel werden geschält, geviertelt und nach etwa eine Stunde zum Lammbraten gegeben und fertig gegart.

Zum Lammbraten und Erdäpfeln wird Sauerkraut oder Sauerkrautsalat serviert.