Magische Ostern

Geschmorte Lammschulter

Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Lammschulter ausgelöst, 4 ES Olivenöl, 300 g Karotten geschält, 200 g Zwiebel, 150 g Frühstücksspeck, 400 g Erdäpfel speckig, roh geschält, Salz Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Suppe zum untergießen

Zubereitung

Lammschulter kräftig mit Gewürzen einreiben, mit Spagat straff binden. Öl in Bratpfanne erhitzen, Schulter einlegen, in das vorgeheizte Bratrohr schieben und unter ständigem Übergießen braten. Von Zeit zu Zeit mit etwas Suppe untergießen.

Zwiebel schälen und mit den Karotten in grobe Würfel schneiden. Erdäpfel vierteln oder achteln. Den Braten wenden, und immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Nach ca. 1 Stunde Speck, Zwiebel Karotten und Erdäpfel dem Braten hinzufügen und gut mischen.

Alles gemeinsam mit der Schulter fertiggaren dabei nach Bedarf mit Suppe untergießen. Spagat entfernen, Schulter aufschneiden. Fleisch mit Gemüse, Erdäpfeln und Bratensaft anrichten.