



Die Weihnachtsrezepte der Musi- Stars

Christiane von der Meissnitzer Band kocht Lammbraten

Zutaten:

¾ - 1kg Lammfleisch
Karotten
Kartoffeln
Zwiebel
Knoblauch
Speck
Salz und Pfeffer
Lammgewürz
Kräutersalz

Zubereitung:

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Lammgewürz einreiben, dann in einer Pfanne auf allen Seiten kräftig anbraten und in einen Bräter geben.

Im Bräter den Lammbraten mit gepresstem Knoblauch einreiben.

Zwiebel und Speck mit den Bratenrückständen in der Pfanne anrösten, aufgießen und in den Bräter geben.

Nun die Kartoffeln und die Karotten dazu, zudecken und im Rohr bei 180°C ca. 2,5 Stunden braten.

Immer wieder mit etwas Wasser aufgießen und bei Bedarf zusätzlich mit etwas Kräutersalz abschmecken.