

Rollbraten vom Lamm



Zutaten für 6-8 Personen:

1,5 kg Rollbraten vom Lamm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence
2-3 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
3 Karotten
1 Scheibe Sellerie
1-2 EL Tomatenmark
150 ml trockener Rotwein
70 ml kräftige Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
2 Scheiben Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Stück kalte Butter
frische Kräuter nach Geschmack

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch putzen und grob würfeln.
2. Rollbraten mit Küchentüchern sorgfältig trocknen. Salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence bestreuen.
3. In einer großen Edelstahlpfanne oder einem Bräter in wenig Olivenöl auf allen Seiten anbraten bis er schön gebräunt ist. Dann in Alufolie warm stellen.
4. Gemüsewürfel und Tomatenmark in dem verbliebenen Fett anschwitzen, mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Rollbraten wieder einlegen.

5. Bei 180° offen in das vorgeheizte Backrohr geben und ca. 80-90 Minuten garen.
6. Pellkartoffeln aufsetzen.
7. Nach 60 Minuten noch zwei Lorbeerblätter, zwei Scheiben Ingwer und zwei halbierte Knoblauchzehen zugeben.
8. Den Braten warm stellen, die Sauce abschmecken und eventuell passieren. Mit einem Stück kalter Butter aufmontieren.
9. Scheiben auf vorgewärmten Tellern auf einem Saucenspiegel anrichten, längs halbierte Pellkartoffeln als Beilage reichen.

Hinweise:

Nach Geschmack auch noch Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten zufügen: Rosmarin, Thymian, Petersilie.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023