

# Gebratene Lammschulter

## Epaule d'agneau au four



### Zutaten für 3-4 Personen

1 Lammschulter, ca. 1,2 kg  
2-3 EL Kräuter der Provence  
3-5 EL Olivenöl  
4 ungeschälte Knoblauchzehen  
4 Tomaten  
300 ml Lammfond  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 große Karotten  
1 Scheiben Sellerie  
1 große Gemüsezwiebel

1. Lammschulter mit Olivenöl einreiben. In Bräter geben. Großzügig von allen Seiten mit Kräutern der Provence bestreuen. Im Bräter mindestens 4 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren. Kann auch schon am Tag vorher eingelegt werden, dann aber im Kühlschrank.

2. Ofen auf 180° vorheizen. Lammschulter pfeffern und reichlich salzen. Ungeschälte Knoblauchzehen mit in den Bräter geben.

3. Lammschulter in den vorgeheizten Ofen geben. Anhaltswert für Bratdauer sind ca. 2 Stunden. Immer wieder begießen.

4. Karotten, Sellerie und Gemüsezwiebel putzen und grob würfeln sowie bereits am Anfang mit in den Bräter geben, die Tomaten eine Stunde vor Schluss.

5. Lammschulter aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Sauce abgießen (wenn sie zu flüssig ist) und einkochen, dann in den Bräter zurück geben und alles servierfertig machen.

7. Lammschulter wieder zugeben und am besten im Bräter servieren.

### Hinweise:

Pellkartoffeln, Thymiankartoffeln oder Kartoffelgratin als Beilage wählen.

Ratatouille muss nicht sein, da man ja das Röstgemüse schon hat.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 7 h, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 16.01.2023