

Osterlammbraten

Zubereitungszeit: Unter 1 Stunde
Kochzeit: Unter 2 Stunden
Portionen: 6 – 8 Portionen



Zutaten

- 2 kg Lammkeule
- 100 g Butter, weich
- 8 Knoblauchzehen, gehackt
- 20 g Rosmarin, Nadeln abgezapft und gehackt
- Saft und Abrieb von einer Zitrone
- 25 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 190 °C/Gas Stufe 4) vorheizen.
2. Das Lammfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. In einen ovalen 29-cm-Bräter von Le Creuset legen und für eine Stunde ruhen lassen, damit das Fleisch Zimmertemperatur annimmt.
3. Mit einem scharfen Messer mehrmals etwa 1–1,5 cm tief in die Haut des Lamms schneiden. Auf diese Weise kann die Marinade besser in das Lammfleisch eindringen.
4. Die weiche Butter mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft und -abrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Marinade auf dem gesamten Lammfleisch verteilen.
5. Das Lamm in den Ofen schieben und 1 Stunde lang garen. Nach 1 Stunde den Deckel abnehmen und das Lamm weitere 30 Minuten lang braun werden lassen.
6. Das Lammfleisch aus dem Ofen nehmen, sobald es gar ist, und 10–15 Minuten ruhen lassen.
7. Anschließend tranchieren und mit Beilagen nach Wahl servieren.

 **LE CREUSET®**

Wertheim  Village