

Hammelbraten, Lammbraten (Magerbraten)

Sehr gut abgehangenes Fleisch (Schlegel oder Rückenstück) rasch waschen, klopfen, häuten, entfetten, mit Mischung aus Salz, Pfeffer und zerdrückter Knoblauchzehe einreiben, wie Magerbraten in vorgeheizter Röhre braten. Brattemperatur: 200°-220°C, Garzeit 1 ½ -2 Std. für Hammel, ¾ - 1 Std. für Lammbraten; der Rücken hat etwas kürzere Garzeit als der Schlegel. Soße mit Rotwein wie bei Magerbraten fertigstellen. Hammelbraten sehr heiß auf gut vorgewärmtem Geschirr reichen!

Beilagen: Kartoffelgerichte aller Art, Reis; grüne Bohnen, Teltower Rübchen, Rotkraut u.a.m.

- ¾ kg mageres Hammel- oder Lammfleisch
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- 40 g Fett, etwas Speck
- Bratzutaten, Basilikum,
- Estragon, Rosmarin oder
- Salbei, ca. 375 ml Flüssigkeit
- (1 - 2 TL Stärkemehl)
- 6 EL saurer Rahm, etw. Wein

*Rezept aus dem Bayerischen Kochbuch, Birken-Verlag
Präsentiert von BUCHSZENE.DE*