

Zarter Lammbraten

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 115 min | normal

Zutaten

für 5 Portionen

- 750 g Lammrollbraten (z.B. aus der Schulter)
- Jodsalz, Pfeffer
- 1 EL getrockneter Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 TL Senf
- 2 EL Öl
- 3-4 TL TL KNORR Brühe mit Rind 16,5 Liter
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 150 g Weißbrot
- 1 EL Margarine oder Butter
- 4-5 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2363 kJ
Energie (Kilokalorien):	564 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g
Kohlenhydrate:	62 g
davon Zucker:	5,6 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	36 g
Salz:	4,2 g

Zubereitung

1. 750 g Lammfleisch mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, je 1 EL Thymian, Rosmarin und 1 TL Senf einreiben. In 2 EL heißem Öl rundherum anbraten. 500 ml Wasser zugießen, 3-4 TL Knorr Brühe mit Rind einrühren und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 1/2 Stunden garen, zwischendurch mit Brühe begießen. Bei Bedarf zusätzlich Wasser zugießen.

2. Packungsinhalt Pfanni Teig für Klöße mit dem Schneebesen in 625 ml kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen. 150 g Weißbrot in Würfel schneiden und in 1 EL Margarine oder Butter goldgelb rösten. Mit angefeuchteten Händen 10 Knödel formen und mit Weißbrotwürfeln füllen. Knödel in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Danach bei schwacher Hitze 20 Minuten

ziehen lassen.

3. Zarten Lammbraten herausnehmen und warm stellen. Bratenflüssigkeit mit Wasser zu 3/8 l (375 ml) auffüllen, aufkochen, 4-5 EL Mondamin Saucenbinder unter Rühren einstreuen. 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zarten Lammbraten in Scheiben schneiden. Sauce und Knödel dazu servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu schmecken Möhrengemüse und Frühlingszwiebeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 115 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen