


# Gerollte Lammschulter

# Gerollte Lammschulter

## mit Edelpilzkäse-Kräuterfüllung

---

### Zutaten für vier Personen:

1 Lammschulter Jodsalz, Pfeffer 1 Bund Petersilie 1 Knoblauchzehe 100g Edelpilzkäse Bindfaden 40g Butterschmalz	Für die Sauce: 2cl Weinbrand 0,2 Ltr. Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ Becher sahn 1TL Speisestärke	
---	---	---

### Zubereitung:

Lammschulter etwas aufschneiden, flach klopfen und mit Salz und Pfeffer

Würzen. Petersilie waschen, trocknen, fein hacken. Knoblauch schälen,

durchpressen, mit Käse zur Füllung vermischen, auf dem Fleisch verteilen.

Fleisch einrollen, mit Bindfaden umwickeln.

Butterschmalt erhitzen, Lammschulter von allen Seiten kräftig anbraten.

Im Backofen bei 200°C ca. 90 Minuten braten, anschließend herausnehmen

und warm stellen. Bratenfond mit Weinbrand ablöschen. Fleischbrühe und

Sahne zugeben, etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb

streichen und mit Speisestärke leicht binden.

Dazu: Spinat und Sahnekartoffeln.