


Lammröllchen

Lammröllchen

mit Kräuterfüllung

Zutaten für vier Personen:

4 Scheiben Lammfleisch (à ca. 150g) aus der Keule 2TL mittelscharfer Senf Jodsalz, Pfeffer 4 Schalotten 1 gr. Bund Petersilie 1 Bund Estragon 2 zweige Minze 1 Bund Oregano 2 EL Öl	Rouladenspieße 30g Butterschmalz 1 Bund Suppengemüse (ca. 500g) 1/8 Ltr. Lammfond 1/8 Ltr. Rotwein 1 Becher Crème fraîche	
---	--	---

Zubereitung:

Fleisch mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten abziehen, fein würfeln. Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen, trocken tupfen, fein hacken. Schalotten, Kräuter und Öl mischen, Fleischscheiben damit bestreichen. Aufrollen, mit Rouladenspießen feststecken.

Butterschmalz in einem breiten Top erhitzen, Fleischröllchen darin von allen Seiten braun anbraten.

Suppengemüse putzen, waschen, klein schneiden, zum Fleisch geben.

Kurz anschmoren, Fond und Rotwein angießen. Zugedeckt bei geringer Hitze

etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Röllchen herausnehmen, warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb gießen,

Flüssigkeit etwa um die Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche einrühren,

Sauce abschmecken.

Zu den Fleischröllchen servieren