

Lammschulter-Braten-Barbecue

1 Lammschulter

1 TL scharfer Senf (Dijon-Senf)

½ TL Ingwer-Pulver

2 TL Salz

schwarzer Pfeffer

2-3 Knoblauchzehen

2 EL Mehl

1-2 Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten

3 EL Worcestershire-Sauce

2 EL braune Soße (Tube, Pulver oder Beutel)

4 EL Tomatenketchup

2 TL Zucker

1 TL Essig

30 gr zerlassene Butter

1 Msp Currypulver

einige Spritzer Tabasco-Sauce oder 1 Msp Cayenne-Pfeffer

1/8 l Wasser

Brühe zum Aufgießen

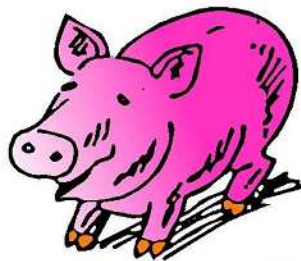


Zubereitung:

- Alles überschüssige Fett der Lammschulter entfernen.
- Die Knoblauchzehen schälen und stifteln. Mit einem spitzen Messer an den Sehnen entlang in das Fleisch stechen und jeweils einen Knoblauchstift hineinschieben. Die ganze Schulter damit gleichmäßig spicken.
- Den Senf mit Ingwerpulver, Salz und Pfeffer vermischen und die Lammschulter damit einreiben.
- Mit Hilfe eines Siebes mit Mehl bestäuben und in einen Bräter legen, die Zwiebelscheiben gleichmäßig darüber verteilen.
- Die übrigen Zutaten gründlich vermischen und über das Fleisch verteilen.
- Den Ofen auf 200° C vorheizen.
- Die Schulter ca. 30 min so lange braten, bis die Soße eingedickt ist und beginnt, zu karamellisieren, d.h., braun zu werden.
- Jetzt mit der Brühe aufgießen, die Temperatur auf 170° C vermindern und die Schulter weitere 2 Std. braten. Dabei öfters mit der Soße begießen und evtl. noch Brühe nachgießen. Wenn die Zwiebeln herunter rutschen, diese wieder auf das Fleisch verteilen.

Mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen servieren.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein.



Jetzt neu
Punkten Sie bei uns
...mit der **SGS**
Punkte-Card

Metzgerei SGS
Schlittenlechner Gregor jun. und Stefan

Fleisch und Wurstwaren
aus eigener Herstellung

Heisse Theke • Kaffee to go

Jesenwanger Straße 3
82291 Mammendorf

Tel. 08145 / 99 72 55

Fax 08145 / 99 73 54

Filialen:

Richard-Wagner-Str. 2 82299 Türkenfeld

Tel. 08193 / 99 85 10

Hoflacherstrasse 30 82239 Alling

Tel. 08141 / 22 21 940

