



## Rezept

### Lamm Racks

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- Lammracks

Marinade Klassisch Dani für Lamm oder Wild

- Oel
- Rosmarin (wenig)
- Thymian (viel)
- Knoblauch (nicht zu viel / nicht zu wenig)
- Salz / Pfeffer / Fleischgewürz

#### Zubereitung

- Racks zuschneiden, dH in 4 Teile schneiden. (...immer 2 Rippchen zusammen)

- Fleisch 2 Tage vorher marinieren und anschliessend um Kühlschrank lagern. 2mal täglich wenden.
- Racks 1 1/2 h bei 80 °C niedergaren
- Racks kurz auf allen 4 Seiten bei hoher Hitze kräftig goldbraun anbraten.

### Tipps und Tricks

Servieren mit [Pesto Spaghetti](#) oder [Pastis Kartoffeln](#).

### Fazit

Bin mir nicht sicher welches Menu (Lamm Racks oder Lammkoteletten) mit dieser Variante besser schmeckt.

Tags

[Lamm](#) [Lamm Racks](#)

### Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Sous vide](#)

### Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### Rezeptfotos

