



Rezept

Lamm ala Walti

Rezept Bild



Zutaten

-> siehe Original Rezept (unten pdf)

Zubereitung

-> siehe Original Rezept (unten pdf)

Tipps und Tricks

Unbedingt Speck hinzufügen!

1 Scheibe (Fingerdick "Remifinger" Bratspeck)... jedes Päckli sollte anschliessend 3 Speckstücke haben)

Fleisch unbedingt 2 Tage vorher marinieren!

Marinade Klassisch Dani für Lamm oder Wild

- Oel
- Rosmarin (wenig)
- Tymian (viel)
- Knoblauch (nicht zuviel / nicht zuwenig)
- Salz / Pfeffer / Fleischgewürz

Fleisch vorgängig kräftig anbraten! Kartoffel und Gemüse mitanbraten.

Im vorgeheizten Ofen bei 185 Grad etwa 2 Stunden schmoren lassen

Fazit

SUPER GERICHT! Einmal für 20 Personen vorbereitet!

Tags

[Lamm](#) [Lamm ala Walti](#)

Originalrezept

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

Variante

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

Rezeptvideos

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

Rezeptfotos

