



Spatzji

Menu Page

Rezept

Lammbraten

Rezept Bild



Zutaten

- Lammbraten
- Lamm Standardmarinade:
 - Thymian
 - Rosemarin
 - Knoblauch
 - Öl
 - Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

Zubereitung

Braten mit Standardmarinade 2 Tage im Voraus marinieren. Stark mit grosser Hitze auf der Herdplatte anbraten. Anschliessend mit dem Programm <<Zartgaren angebraten – Lammgigot saignant – 3h 30 – 63°C>> zartgaren

Tipps und Tricks

Fazit

Etwas vom Besten was ich gegessen habe!

Originalrezept

Variante

Rezeptvideos

Rezeptfotos

