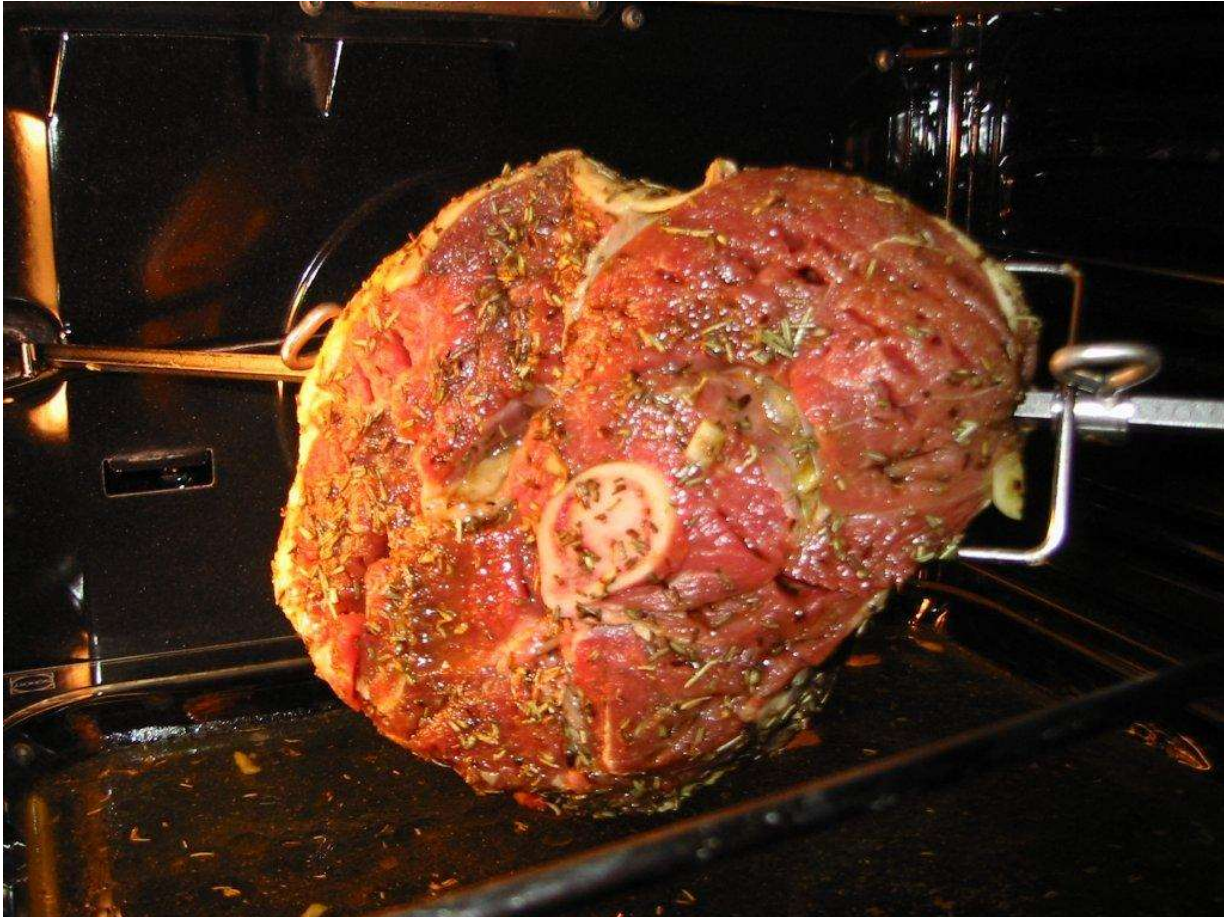




Rezept

Lamm Gigot

Rezept Bild



Zutaten

- Lamm Gigot
- Marinade (siehe unten)
- Knoblauch

Marinade:

Marinade Klassisch Dani für Lamm oder Wild

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

Zubereitung

- 6-8 ganze Knoblauchzehen im Gigot verstecken
- Anschliessend Fleisch marinieren
- 2 Tage in der Marinade stehen lassen
- Fleisch auf den Spiess binden in den Ofen geben.
- Programm Lammgigot <stärkere Bräunung> starten. Garzeit mit diesem Programm 4h

Tipps und Tricks

- Sauce: Eine Zwiebel anschwitzen und mit Bratensauce abbinden. Anschliessend unbedingt den Bratensatz dazu geben. Mit eingelegten Zwetschgen (ex. Vieux Prune) verfeinern.

Fazit

SENSATIONELL

Tags

[Lamm](#) [Lamm Gigot](#)

Originalrezept

Original Tim Mälzer

Variante

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

Rezeptvideos

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

Rezeptfotos



