



LAMMROLLBRATEN MIT PIKANTER KÄSEFÜLLUNG

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Lammschulter oder Lammgigot ohne Knochen, zum füllen vorbereitet
1.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g	Schimmelkäse (z.B Gorgonzola)	
100 g	Walnusskerne gehackt	
30 g	Reisstärke	Art.-Nr. 8070
30 g	Weinbrand	
50 g	Frühlingszwiebeln oder Lauch geschnitten	
30 g	Knoblauch Gewürzmix oG	Art.-Nr. 6392

Hilfsmaterial

100 g	Würzöl.....	Art.-Nr. 6417
-------	-------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Die gesamten Zutaten für die Füllung mischen.
2. Lammstücke zu einer Platte aufschneiden und mit der Füllung belegen.
3. Die Platten zusammenrollen und binden.
4. Die Bratenstücke mit Würzöl bestreichen und mit dem Knoblauch Gewürzmix würzen.

Zubereitung

1. In einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.
2. Im Backofen bei ca. 160 °C fertig ziehen lassen.
3. Aus dem Bratenfond kann eine Sauce zubereitet werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage empfehlen wir ein Kartoffelgericht wie Rösti, Gratin oder Kroketten.