

## Rezept

# Milchlamm aus dem Ofen

Ein Rezept von Milchlamm aus dem Ofen, am 21.03.2023

## Zutaten

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>2</b> Milchlammschultern (mit Knochen, à 500-600 g; beim Metzger vorbestellen) | <b>1</b> Zwiebel                 |
| <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner  | <b>2</b> Knoblauchzehen          |
| <b>1</b> Lorbeerblatt   | <b>375 ml</b> trockener Weißwein |
| <b>50 g</b> Schweineschmalz   | Salz                             |
| <b>4</b> dicke Scheiben Weißbrot mit kräftiger Kruste                             | <b>2</b> junge Knoblauchknollen  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Die Milchlammschultern kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen. Die Pfefferkörner mit dem Messerrücken etwas zerdrücken.
2. Den Wein in eine Schüssel geben, in der die beiden Lammschultern gerade Platz haben. Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben. Die Lammschultern in die Marinade einlegen. Zugedeckt 24 Std. in den Kühlschrank stellen, in der Zeit zweimal wenden.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen (die Marinade nicht wegschütten), mit Küchenpapier abtupfen und salzen. Rundherum mit dem Schweineschmalz einreiben und in einen Bräter legen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. braten.
4. Die Knoblauchknollen quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten neben das Fleisch in den Bräter setzen und etwa 5 Min. anbraten. Die Hälfte der Marinade angießen und weitere 20 Min. braten. Die Lammschultern und die Knoblauchknollenhälften wenden, die restliche Marinade angießen und das Fleisch in weiteren etwa 15 Min. fertig garen, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft begießen.
5. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 70° zurückstellen. Die Brotscheiben zum Rösten auf das Backofengitter legen. Das Fleisch und den Knoblauch aus dem Bräter nehmen und zugedeckt 5 Min. ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf abgießen und zugedeckt warm halten. Das Brot im Ofen wenden.
6. Das Fleisch quer zur Faser vom Knochen schneiden und auf vorgewärmte Teller verteilen. Jeweils ½ Knoblauchknolle dazulegen und die Sauce über das Fleisch gießen. Mit dem knusprigen Weißbrot servieren. Der junge Knoblauch wird aus den Häutchen gedrückt, auf das Brot gestrichen und zum Milchlamm gegessen.