

Gerollte Lammschulter

Personenzahl	8
--------------	---

Zutaten

Ausgelöste Lammschulter	2 kg
Pfeffer, Salz	
Petersilie und Basilikum	1 Bund
Knoblauchzehe	1
Zucchini (125g)	1
Schalotten	4
Butterschmalz	40 g
Suppengemüse	1 Bund
Crème fraiche	125 g

Zubereitung

Fleisch pfeffern und salzen. Knoblauch abziehen, pressen und zu den gewaschenen und gehackten Kräutern geben. Zucchini waschen, putzen und fein würfeln. Suppengemüse waschen, Schalotten abziehen und würfeln. Schalotten, Zucchini und Kräuter mischen und auf das Fleisch streichen.

Aufrollen und zusammenbinden. Im heißen Butterschmalz ringsherum anbraten. Brühe, Suppengemüse und Rotwein hinzufügen. Zugedeckt 1 ½ Stunden schmoren.

Fleisch herausnehmen, Fond durchsieben, Crème double in den Fond geben und kurz einkochen lassen. Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu: Kartoffeln und Bohnen mit Tomaten.