

Gefüllte Lammschulter auf Bäckerkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Alles in einem Bräter, traditionell, stimmig, einfach, immer wieder lecker

Zutaten

- Für die Lammschulter:
- 800 - 900 gg Lammschulter, vom Metzger ausgelöst
- Etwas Olivenöl
- 1 Zwiebel in Scheiben
- 150 g Porrée in Ringen
- 1 frischer Thymian - und Rosmarinzweig zum Mitbraten
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Gläschen brauner Lammfond aus dem Supermarkt
- 4 cl trockener Weißwein
- 500 g geschälte Kartoffeln in 3 mm dicken Scheiben
- Für die Füllung:
- 1 kleines, altbackenes Brötchen in Milch eingeweicht
- 150 g gewolfte Lammfleisch, Gehacktes
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 50 g fetter Speck
- 1 kleines Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das gewolfte Lammfleisch, das eingeweichte Brötchen, Zwiebeln, Speck und Petersilie durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Etwas gehackten, frischen Thymian und das Ei dazu geben und alles gut miteinander verarbeiten.

Schritt4

Die entbeinte Lammschulter ausbreiten, überschüssiges Fett und Sehnen abschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt5

Die Farce darauf verteilen. Aufrollen und mit Küchengarnt wie ein Rollbraten binden; würzen und mit Olivenöl bepinseln.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch und die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, die Kartoffelscheiben salzen und pfeffern. Mit dem Lauch und den Zwiebeln mischen.

Schritt8

In einen ausreichend großen Bräter geben, mit Weißwein und Lammfond aufgießen.

Schritt9

Die gerollte Lammschulter mit den Kräutern auf die Kartoffeln legen und für 60 - 75 min. im vorgeheizten Ofen bei 180° C garen.

Schritt10

Ev. zwischendurch mit Silberfolie abdecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Fäden entfernen, die Lammschulter prüfen, tranchieren und auf den heraus gefangenen Kartoffeln anrichten.

Schritt13

Den restlichen Lammfond / Jus ev etwas reduzieren, nachschmecken und in einer Saucière à part reichen.

Schritt14

Gern ergänze ich Alles mit einem in Butter geschwenkten, bunten Gemüse aus grünen Bohnen, Pfifferlingen und Kirschtomaten.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** bürgerlich, einfach, lamm, preiswert, stimmig, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-lammschulter-auf-baeckerkartoffeln/>