



# Marinade / Beize für Lammfleisch

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herzhaft, voller Gewürze und Kräuter

## Zutaten

- (Für 1 - 1,2 kg Lammfleisch, z. B. Keule oder Schulter)
- 2 Zwiebeln in Scheiben
- 1 Möhre in dünnen Scheiben
- 1 kleine Stange Lauch in Ringen
- 1-3 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2-3 Lorbeerblätter
- 4 - 5 frische Rosmarinzweige
- 6 - 8 Pfefferkörner, gedrückt
- 1/2 l trockener Weißwein
- 1/4 l Weißweinessig
- 1/4 l Wasser
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das vorbereitete Gemüse mit allen anderen Zutaten kurz aufkochen lassen und wieder abkühlen.

### Schritt3

Über das Fleisch geben,bedecken, für 1 - 2 Tage, abgedeckt kalt stellen; hin und wieder wenden.

### Schritt4

Danach abgießen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen; anbraten, zusetzen.

## **Schritt5**

Ev. etwas von der Beize, je nach Rezept, für die Soße verwenden.

## **Schritt6**

**Rezeptart:** Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinade-beize-fuer-lammfleisch/>