

Österlicher Kräuter - Lamnbraten mit Zwiebel - Gratin

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : " });
```

Ostern in Deutschland ohne Lamm, einfach undenkbar! Ohne viel Schicki - Miki, eine Lammkeule oder Schulter als Lamnbraten muss es sein denn das hat Tradition.

Mit dem verschiedensten jungen Gemüse, seien es jetzt junge Böhnchen oder / und Frühlings Mörcchen, Kohlrächen, Rübchen oder Blattspinat umlegt, der nahende Sommer ist buchstäblich zu schmecken.

Dem soll auch unser Rezept Rechnung tragen, aber wie gewohnt in einer raffiniert abweichende Zubereitung, mit vielen Kräutern und einer Parmesan - Zwiebelkruste überbacken.

Ein tolles Rezept, naturbelassen und voller Frühlingsaromen.

Zutaten

- Für den Lamnbraten:
- Ca. 1 kg magere Lammschulter oder Lammkeule vom Metzger ausgelöst, ohne Knochen
- Röstgemüse aus 2 mittelgroßen Zwiebeln, 1 Möhren, etwas Sellerie in groben Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml brauner Lammfond aus dem Supermarkt
- Abrieb 1 Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gewürfelt
- Rosmarin nach Geschmack und 1 Bund Basilikum, gewaschen, gezupft, gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Senf
- Für das Zwiebel Gratin:
- 300 g Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- 3 Stiele Basilikum in Streifen
- 100 ml Sahne

- 30 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Der Österlichen Kräuter - Lammbraten:

Schritt3

Die gehackten Kräuter mit den Zwiebeln, Tomaten, Zitronenabrieb, Senf und dem Knoblauch mischen und in 2 El Butter kurz anschwitzen.

Schritt4

Das Fleisch salzen und pfeffern und die Kräutermischung hinein streichen. Auch äußerlich würzen, mit Küchengarn zusammen binden.

Schritt5

In einem Schmortopf mit heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, das Tomatenmark und Röstgemüse mit angehen, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren, für 75 - 90 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben. Zwischendurch wenden und die Fleischbrühe nach gießen.

Schritt7

Danach prüfen, aus dem Schmortopf nehmen, in einer Auflaufform mit Alufolie abgedeckt ausruhen lassen.

Schritt8

Den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren und auf die benötigte Menge (Etwa die Hälfte) einkochen lassen. Nachschmecken, ev. leicht mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt9

Das Zwiebel Gratin:

Schritt10

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und mit dem Weißwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt11

Die Sahne dazu geben, wieder reduzieren lassen und den geriebenen Parmesan verrühren, recht kurz halten, zuletzt den Basilikum zufügen.

Schritt12

Den Lamnbraten damit überziehen, mit etwas Parmesan bestreuen und unter den Grillschlangen gratinieren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Das Fleisch mit einem scharfen Sägemesser vorsichtig aufschneiden, (Damit die Zwiebelkruste nicht verrutscht) und mit der braunen Sauce anrichten.

Schritt15

Dazu schmecken junge in Butter geschwenkte Böhnchen oder Rübchen, Blattspinat oder ein mediterranes Pfannengemüse, Kartoffel Gratin, Kartoffelstampf oder auch junge, im Ganzen gebratene Kartoffelchen.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** basilikum, frühlingshaft, getrocknete tomaten, knoblauch, Lammfond, österlich, parmesan, rosmarin, röstgemüse, Weißwein, zwiebeln **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oesterlicher-kraeuter-lamnbraten-mit-zwiebel-gratin/>