

– Lammkeule mariniert –

Zubereitungsempfehlung

Die Lammkeule von allen Seiten im Bräter gut anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft auf der unteren Schiene ca. 90 min garen.

Am besten lässt sich die Garstufe mit einem Bratenthermometer überprüfen.

Wünschen Sie den Braten "well done" (durchgegart), sollte die Temperatur des Bratens in der Mitte 75 - 80°C betragen. Für Kenner, die es besonders zart und rosé mögen, reicht eine Gartemperatur von 60°C und ca. 75 - 80 min Garzeit.

Aus dem Bratenfond können Sie eine herzhafte Soße ziehen.

Mediterranes Gemüse, grüne Bohnen und Salzkartoffeln sind eine ideale Beilage.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Ihre Fleischerei Kadach