

heute gibt es...

## Lamm mit Kartoffeln aus dem Ofen



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 1 kg Lammfleisch
- 1 Zitrone
- 80ml Weißwein (trocken)
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinstängel
- 4 Wachholderbeeren
- 4 Salbeiblätter
- 2 Lorbeerblätter
- 1kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2-3 Lauchzwiebeln (optional)
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Das Lammfleisch falls noch nicht geschehen in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Das Saft der Zitrone, den Weißwein und die Kräuter dazugeben. Die Knoblauchzehen und die Wachholderbeeren mit der flachen Seite des Kochmessers zerdrücken, ebenfalls hinzufügen und alles gut mischen. Für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren bzw. vierteln und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die Lauchzwiebeln waschen, längs halbieren, dann grob in Stücke schneiden und beiseitelegen.
3. Den Backofen auf 190° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Etwas Olivenöl in eine Auflaufform geben, die Kartoffeln, die Lauchzwiebeln und das Lammfleisch mit allen Gewürzen außer den Knoblauchzehen darin verteilen.
4. 200ml Wasser hinzugeben, mit Olivenöl beträufeln und alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Für 90 Minuten im Ofen backen. Sollte nach 45 Minuten das Lammfleisch so gut wie gar sein, die Auflaufform mit Alufolie bedecken. Dadurch werden die Kartoffeln gar, ohne das Fleisch auszutrocknen. Warm servieren.

### **Tipps:**

- Für dieses Rezept kannst du verschiedene Körperteile des Lammes benutzen. Ich benutze hierbei beispielsweise sehr gerne die Schulter.
- Die Flüssigkeit, die nach dem Garen in der Auflaufform ist, kannst du über das Fleisch vor dem Servieren tröpfeln. Das macht das Ergebnis umso saftiger.
- Dieses Gericht kann bis zu zwei Tage im Kühlschrank in einer Frischhaltedose aufbewahrt und bei Bedarf erwärmt werden.