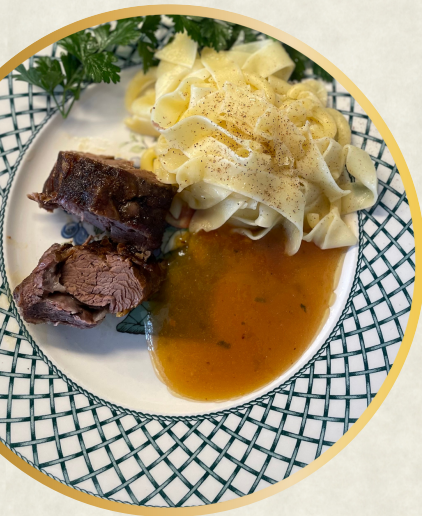




JÄNNER

Lammbraten

mit Bandnudeln



ZUBEREITUNG

- Schlängel in Butterschmalz **kurz und scharf** beidseitig **anbraten**.
- Mit Salz, Pfeffer, Honig und den weiteren Gewürzen **einreiben**, die Zwiebel **in Ringe schneiden** und **mit dem Rotwein in den Bräter geben**.
- Bei **160°C ca. 2 h** im Rohr bei geschlossenem Deckel **braten**.
- Fleisch **warm stellen** und die entstandene Sauce mit Maisstärke und Sahne **verfeinern, abschmecken** und kurz **aufkochen**.
- **Nudeln** in Salzwasser laut Anleitung **kochen**.
- Fleisch **in Scheiben schneiden** und mit Sauce und Nudeln servieren.
- Perfekt ergänzen lässt sich das Gericht mit saisonalem Gemüse aus der Region.

ZUTATEN

- 1 Stück **Lammschlögel**
- 1-2 EL **Honig**
- 300 ml Rotwein
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 300 g **Bandnudeln**
- Bratengewürz
- **Bärlauchsatz** und Pfeffer
- Rosmarin, Majoran, Thymian
- 1 EL Maisstärke
- 1 Schuss Sahne



Die gekennzeichneten Zutaten sind als Naturpark-Produkte in den Hofläden und im regionalen Handel erhältlich!



Dieses und weitere Rezepte unserer Direktvermarkter findet ihr auf unserer Website naturpark-bauernland.at/rezepte

VON NATURPARK-
DIREKTVERMARKTERIN

ELISABETH SCHLEMPER
VOM SONNLEITHEN HOF