

## Lammrückenspieße und Lammrücken, im Ganzen gebraten

Lammlachse putzen: Mit Messer dünn unter Haut schneiden, dann Fleisch wenden, dass Haut unten ist, dann mit Messer auf Brett entlang Haut abziehen.

Spieße:

Fleisch in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden, mit Schaschlikspieß oder Rouladennadel Loch reinbohren, Rosmarinzweig abziehen, unten anspitzen und Fleischstücke daran aufziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammrücken im Ganzen

leicht salzen. und in Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.

Ganze Knoblauchzwiebel halbieren (einfach so, wie sie ist, nicht schälen) und die halbe Knoblauchzwiebel mitbraten, so kann Knoblauchgeschmack ans Fleisch kommen, ohne dass man Knoblauch mitessen muss.

Lammfleisch langsam braten lassen, braucht nicht vorzeitig gewendet werden. Es wird beim Garen von den Seiten her leicht hell, daran ist der Garvorgang zu erkennen. Dann wenden. Wenn Lammfleisch auf beiden Seiten angebräunt ist, dann zum Ruhen legen, z.B. eine Styropor-Box mit Alufolie auslegen, Kräuterzweige drauflegen und mit etwas Olivenöl beträufeln (damit ätherische Öle der Kräuter sich lösen können), Fleisch drauflegen, Box schließen. Mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Kann gern auch länger sein, Wärme wird in der Box erhalten. Zum Servieren schräg in Scheiben schneiden.