

Zutaten:

- 800 g ausgelöste Lammschulter
- 150 g Kalbsbrät
- 200 g Schweinenetz (Metzger)
- 2 Strauchtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL geriebenen Käse
- 5 Rosmarinzweige
- 1 EL Thymian
- 6 Wacholderbeeren

- 6 Pfefferkörner

- 2 EL Schnittlauch

- 100 ml Rotwein

- 150 ml Lammfond

Zubereitung:

1. Tomaten abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Reibekäse und Schnittlauch gut vermengen.

2. Brät mit gepresstem Knoblauch und der Tomatenmasse vermengen. Lammschulter mit Pfeffer würzen und mit der Brätmasse füllen, umschlagen.

3. Schweinenetz ausbreiten, mit Rosmarinnadeln bestreuen, Schulter darauf legen, salzen, pfeffern
und einwickeln.

4. Mit dem Verschluss nach unten in heißem Rapsöl anbraten, dann rundum anbraten.

5. Lammfond angießen, mit Rotwein auffüllen. Thymian, Wacholderbeeren, Pfefferkörner in ein
Teesäckchen geben und in die Sauce legen.

6. Im vorgeheizten Ofen bei 170° ca. 40 – 45 Min garen.

Dazu schmeckt italienisches Gemüse und Salzkartoffeln.