

Lammrollbraten mit Rosmarin

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Frühling](#)[Geburtstag](#)[Glutenfrei](#)[Low Carb](#)[Ostern](#)

ZUBEREITUNG



Backofen auf 240°C vorheizen. Den geschälten Knoblauch in dünne Stifte schneiden. Lammfleisch salzen, pfeffern, mit Knoblauchstiften und Rosmarinnadeln spicken und in einen Bräter geben. Im Ofen ca. 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden. Backofen auf 200°C zurückdrehen, Rollbraten mit Senf bestreichen und weitere 30 Minuten braten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Saft mit etwas Wasser verdünnen und kurz einkochen lassen. Anschließend salzen, pfeffern und mit etwas Butter verfeinern. Braten in Scheiben schneiden und mit dem Saft übergießen.



ZUTATEN



800 g Lammrollbraten aus der Schulter

3 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

2 TL Rosmarin

3 EL Senf

Salz

Pfeffer

Butter