



# GEBRATENE LAMMSCHULTER MIT GEMÜSE, KARTOFFELPÜREE UND BRATENSAUCE

35 min    Mittel

Garzeit ca. 5 h

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 1/2–2 kg Lammschulter, mit Knochen

5–6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

6–8 Knoblauchzehen

4 Zwiebeln

6–8 Möhren

6 Stangen Staudensellerie

3 Fenchelknollen

ca. 250 ml kräftiger Rotwein

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

ca. 250 ml MinusL H-Milch 3,8% Fett

50 g MinusL Butter

Muskat

1 EL frisch gehackter Rosmarin

1–2 TL Speisestärke

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und an der Oberseite mehrmals leicht einschneiden. Mit dem Öl rundherum großzügig einstreichen. Einen großen Bräter mit dem übrigen Öl austreichen.

2–3 Knoblauchzehen schälen, durchpressen und auf dem Lamm verteilen. Die übrigen Knoblauchzehen andrücken. Die Zwiebeln abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Möhren schälen, nach Belieben etwas Grün daran lassen und längs halbieren. Den Sellerie und Fenchel waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Das Fleisch in den Bräter legen, das Gemüse darauf verteilen und den Wein angießen. Geschlossen im Ofen ca. 4 Stunden schmoren lassen. Ab und zu umrühren und evtl. etwas Wasser nachgießen.

Anschließend die Temperatur auf 220°C erhöhen, das Gemüse vom Fleisch nehmen. Geöffnet nochmals 1 Stunde garen, ab und zu umrühren.

Währenddessen die Kartoffeln gründlich waschen (falls nötig bürsten) und in einen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten gar kochen lassen. Abgießen und noch heiß schälen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Die Butter in Stücken zum Kartoffelschnee geben, mit Salz und Muskat würzen und mit einem Kochlöffel unterrühren. Dann nach und nach unter Rühren die heiße Milch einfließen lassen, bis ein locker-cremiges Püree entstanden ist. Abschmecken und warm halten.

Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, die Flüssigkeit mit etwa der Hälfte vom Gemüse in einen weiteren Topf passieren.

Das Fleisch und übriges Gemüse im Ofen bei 80°C warm halten. Die passierte Sauce aufkochen und den Rosmarin einrühren. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben und cremig binden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Dazu die Sauce und das Kartoffelpüree reichen.