

Bündner Beckibraten



Zutaten
Für 4 Personen

Lammschulter

2 ½ Knoblauchzehen, gepresst
½ EL Rosmarin, fein geschnitten
½ TL Salz
Wenig Pfeffer
700 g Lammschulter ohne Knochen, beim Metzger vorbestellt
4 Stück Küchenschnur, je ca. 20 cm
1 EL Bratbutter

Braten

1 ½ rote Zwiebeln, geviertelt
250 g Rübli, in Stücken
¼ Knollensellerie, in Stücken
300 g Raclette-Kartoffeln, halbiert
½ EL Weissmehl
½ Lorbeerblatt
½ Nelke
½ dl Weisswein
1 dl Kalbsfond

Lammschulter

Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen, Lamm damit einreiben.
Lamm aufrollen, Schnurstücke auf ein Brett legen, Braten darauflegen, mit der Schnur binden.

Bratbutter in einem Bräter heiss werden lassen.

Braten rundum ca. 6 Min. anbraten, herausnehmen.

Braten

Alle Zutaten bis und mit Nelke in den Bräter geben und ca. 3 Min. andämpfen.

Wein dazu giessen, auf ca. die Hälfte einköcheln. Fond dazu giessen, aufkochen, Fleisch wieder begeben.

Zugedeckt ca. 1½ Std. in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens schmoren.
Deckel entfernen, ca. 30 Min. fertig schmoren.