



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Geschmorter Lamnbraten

Zutaten für 4 Personen:	
1 Lammschulter	1 kg Kartoffeln
3 Knoblauchzehen	4 Möhren
200 ml Olivenöl	1 Zucchini
Salz, Pfeffer	2 Zitronen
Getrockneter Oregano	1 Bund Petersilie
1 Aubergine	

### Zubereitung:

Die Lammschulter abspülen, trockentupfen, überschüssiges Fett entfernen.

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

Kleine Taschen in das Fleisch schneiden, Knoblauchscheiben hineinstecken.

Die Lammschulter in eine Bratenform geben. Restlichen Knoblauch zerdrücken, mit etwas Olivenöl verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

Salzen, pfeffern und mit Oregano bestreuen.

Das restliche Olivenöl dazu gießen und die Lammschulter im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 180° anbraten. Die Schulter wenden und weitere 10 Minuten braten.

Die Aubergine der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, Möhren schälen. Kartoffeln halbieren und Zucchini in dicke Scheiben



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

schneiden. Salzen, pfeffern und mit Oregano bestreuen.

Das Gemüse samt Kartoffeln um die Lammschulter herum verteilen.

Die Zitronen auspressen und den Saft um das Fleisch gießen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Fleisch und Gemüse mit 4 Tassen Wasser übergießen und mit einem Deckel verschließen.

2 Stunden bei 180 ° im Ofen braten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer