



**Unser Rezept-Tipp:**

# Zarte Lammschulter

**Zutaten:**

1 Lammschulter 1,5 kg, 1 TL grobes Meersalz, 2 EL Olivenöl, 10 Thymianzweige, 0,5 Stück Knoblauchknolle, Suppengemüse, 0,25 l Weißwein, 0,25 l Lammfond, Schmorzeit:

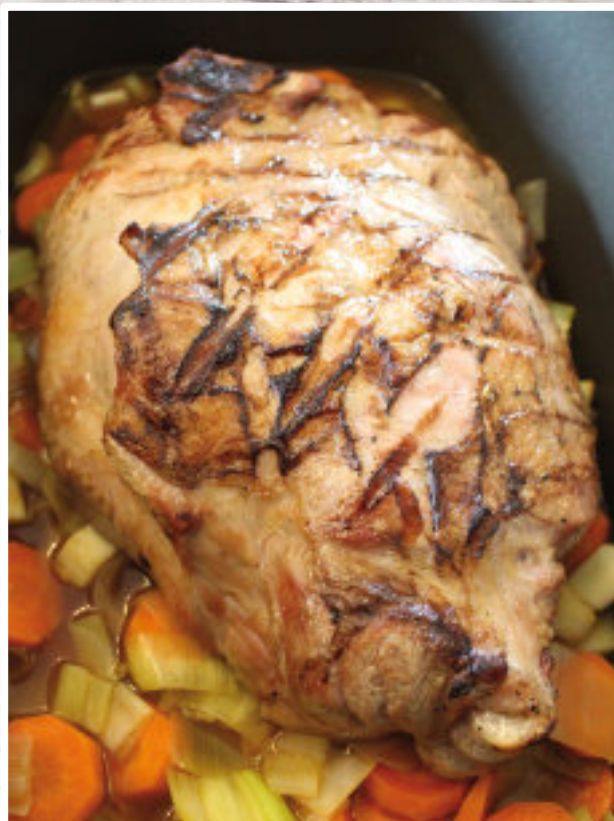
1,5 kg Fleisch = ca. 3,5 Std. / 2 kg Fleisch = ca. 4 Std. / 2,5 kg Fleisch = ca. 4,5 Std.

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch ein paar Mal einritzen (nicht zu tief). Knoblauch und Thymian in die Ritzen einstecken. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Olivenöl bestreichen.

Das Suppengemüse klein schneiden, anbraten und mit Weißwein und Fond ablöschen.

Dann die Schulter auf das Gemüse in einen Bräter legen und die angegebene Zeit schmoren lassen. Das Gemüse kann danach so gegessen werden oder zu einer leckeren Sauce püriert werden.



**Guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr Ziegenhof-Deppe-Team!**

**Zusatzinformation:**

2,5 kg reicht für ca. 4-5 Personen

