



© Artur Synnychydz

BIO-LAMM IM BLÄTTERTEIG

ZUBEREITUNG:

Fleisch mit der Marinade bestreichen und mindestens 4 Tage ruhen lassen • dann 2 Stunden im Ofen backen (15 min bei 220 Grad und danach ca. 1 ¾ Stunde bei 180 Grad • Fleisch in Scheiben schneiden • mehrere Scheiben zusammen mit einem Teelöffel Honig in ein Blatt Blätterteig binden und 7 - 10 min backen, bis der Blätterteig eine goldene Farbe bekommt • servieren mit hausgemachtem Kartoffelpüree und grünen Bohnen oder anderen Beilagen

ZUTATEN:

Lammkeule
Blätterteig

MARINADE

200 ml Olivenöl
150 g Rosmarin
2 EL Salz
Pfeffer nach Geschmack
5 Knoblauchzehen
1 Chilischote
Fleischgewürz