

Milchlammgigot



Zutaten

1 Milchlammgigot ca. 1,4 kg mit Bein bei Wegmüllers vorbestellen

5 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

2 El Bratbutter

4 dl Rindsbouillon

1 mit Lorbeer und Nelke besteckte Zwiebel

800g Kartoffeln (festkochend)

500g Rüebli

1 Bund Peterli

Zubereitung

Die Knoblauchzehen halbieren und den Gigot damit spicken. Dazu mit einem spitzen Messer Einschnitte machen und die Knoblauchzehen hineinstecken. Den Gigot mit Salz und Pfeffer gut einreiben und in den Bräter legen. Bratbutter in einem Pfännchen gut erhitzen und über den Gigot giessen. Die besteckte Zwiebel dazulegen und den Bräter in den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben. Auf jeder Seite 10 Min. braten, dann die Hitze reduzieren auf 180°C und die Bouillon in den Bräter giessen. Bräter bedecken und den Gigot so etwa 40-45 Min. schmoren.

Während dieser Zeit die Kartoffeln und Rüebli schälen und in grosse Würfel schneiden. Beides rund um den Gigot verteilen und alles zugedeckt weitere 20 Min. schmoren (Flüssigkeit kontrollieren, evtl. etwas Bouillon zugiessen).

Den Peterli hacken.

Den Gigot herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Kartoffeln und Rüebli in eine vorgewärmte Platte anrichten und mit dem gehackten Peterli überstreuen.

Den Gigot in Tranchen aufschneiden und auf das Gemüse legen und so servieren.