



Lamnbraten „mallorcinische Art“ mit Polenta für 4 Personen

Zutaten:

1,5 kg Lamnbraten (Keule oder Schulter)
4 Karotten geschält (Schalen bitte aufheben)
1 Zwiebel in Würfel geschnitten
10 Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
Thymian, Pfefferminzblätter, Mandeln und Petersilie
Salz, Pfeffer, Öl, Butter
1 Ltr. Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter mit Öl von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebel, die Karottenschalen und die Kirschtomaten anbraten. Danach Knoblauch sowie Tomatenmark hinzugeben und mit Wasser ablöschen. Nur leicht salzen, jetzt die Karotten halbieren, und mit Pfefferminze, Thymian, Petersilie und Mandeln in den Bräter geben. Das Fleisch jetzt obenauf legen und den Bräter mit geschlossenem Deckel 1 Std. 30 min. bei 200 Grad Umluft im Ofen schmoren lassen.

Die Karotten sowie die Tomaten dienen als Beilage. Den Rest durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter abbinden.

Hefezopf

Zutaten:

375 g Mehl
½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
100 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
80 g Rama (warm)
1 TL Salz
1 Ei
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Alles zusammen in eine Schüssel geben, und mit Hilfe eines Mixers (Knethaken) gut durchkneten. Bei geschlossenem Deckel ca. 45 min. im Ofen bei 50 Grad gehen lassen. Die Masse in 3 gleichmäßige Teile schneiden und zu langen Würsten rollen. Jetzt zu einem Zopf flechten und mit Eigelb bestreichen, evtl. mit Mandelblättern bestreuen. Den Zopf im Ofen bei 150 Grad ca. 25-30 min. backen (goldgelb).

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***