

## Lammrollbraten mit Rosmarin

für 4 Personen

750 g ungefüllter  
Lammrollbraten

Den Knoblauch schälen und in schmale Stifte schneiden. Den Backofen auf 240°C vorheizen.

6 Knoblauchzehen  
Salz

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit den Rosmarinnadeln und den Knoblauchstiften spicken, Das Fleisch mit dem Öl bestreichen.

Pfeffer a.d. Mühle

1 Teelöffel Rosmarinnadeln

2 Eßl Olivenöl

Das Fleisch in einer feuerfesten Form im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun braten, es dabei ab und zu wenden.

2 Eßl Senf

Danach die Hitze auf 200°C reduzieren, das Fleisch mit Senf bestreichen und weitere 20 bis 30 Minuten braten.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Inzwischen den Bratensaft mit 3 bis 4 Esslöffeln Wasser lösen und im offenen Topf etwas einkochen.

Den Lammrollbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce begießen.

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

