

Gefüllte Lammschulter

Lammschulterbraten gefüllt

	Für 4 Personen
Zubereitungsart:	Schmoren
Vorbereitungszeit:	20 min
Schmorzeit:	1.5 Std
Total Zubereitungszeit:	2 Std
Aufwand (hoch, mittel, tief)	mittel



600 - 700 g Lammschulter (ganz) vom Engadinerlamm

- 1.** Füllung:
300 g Blattspinat, blanchiert
50 g Rohschinkenstreifen
75 g Pecorino / Schafskäse
1 Knoblauchzehe gepresst
2-3 Salbeiblätter fein gehackt
2 EL Mascarpone
1 Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
(Falls gefroren in wenig Bouillon langsam auftauen)
Alles mit dem Spinat vermischen.
Würzen.
- 2.** Lammschulter
Wenig Salz, Pfeffer aus Mühle
1 TL Rosmarinnadeln
Füllung auf die ausgebreitete Schulter verteilen.
Aufrollen und mit Küchenschnur verbinden (ev. mit Zahnstocher befestigen)
Würzen.
- 3.** 1 EL Öl od. Bratbutter
1 dl Weisswein
2-3 dl Bouillon
Erhitzen und Schulter rundum anbraten.
Braten ablöschen,
Begeben und mind. 1 Std schmoren

1 Zwiebel in Scheiben geschnitten
3 Rüebli geviertelt
1 Stück Stangensellerie in Stäbchen geschnitten
Begeben und nochmals 0,5 Std. schmoren.

Dazu passt: Nudeln, Kartoffelstock

Quelle: abgeändert nach „Die besten Lammfleischrezepte“ (Schweiz. Schafzuchtverband)

Notizen:

Mehr Rezepte:

<http://www.engadiner-schaf.ch/rezepte/>

✂ EINKAUFSZETTEL ✂

- 300 g Blattspinat
- 50 g Rohschinkenstreifen
- 75 g Pecorino-Schafskäse
- Knoblauch, Zwiebel
- 2-3 Salbeiblätter
- Rosmarin
- Mascarpone
- Eier
- Weisswein
- Bouillon
- 3 Rüebli
- 1 Stangensellerie