

LAMMKRONE MIT BÄRLAUCH



BIERTIPP:
Rieder Honig Bier



ZUTATEN

Bärlauchpesto:

50 g Bärlauch frisch
50 ml Olivenöl
Salz
Parmesan

Erdäpfelstampf:

1 kg Kartoffeln mehlig
100 ml Sahne
100 ml Milch
Salz
Pfeffer
Butter
Muskat

Lammkrone:

900 g Lammkrone
Olivenöl
Rosmarin
Knoblauch
Salz
Pfeffer

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Bärlauchpesto:

Den Bärlauch mit dem Olivenöl, Salz und Parmesan einfach mixen, bis die Masse schön cremig ist.

Erdäpfelstampf:

Die Erdäpfel weich kochen und dann mit Sahne, Milch und Butter zerstampfen. Danach das Bärlauchpesto nach Geschmack hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Lammkrone:

Die Lammkrone zu putzen und mit Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und für 12 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



LAMMKRONE MIT BÄRLAUCH



BIERTIPP:
Rieder Honig Bier



ZUTATEN

Rosmarin Honigsauce:

150ml Honig-Bier aus der Rieder Brauerei
150ml Rotwein
Rosmarin
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Maizena

Pak Choi:

4 Stk. Pak Choi
20 ml Cointreau
Salz
Pfeffer
5 g Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Rosmarin Honigsauce:

In der Pfanne wo die Lammkrone angebraten wurde, die Parüren vom Lamm mit Rosmarin und Knoblauch anschwitzen. Mit Honig-Bier und Rotwein ablöschen, etwas köcheln lassen. Danach abseihen und im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende mit Maizena binden.

Pak Choi:

Den Pak Choi waschen und die unteren Enden abschneiden. Danach in einer Pfanne anschwitzen und mit Cointreau ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Rohrzucker darüber streuen. Kurz köcheln lassen und dann servieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

