

Geschmorte Lammstelze

Personenzahl 4

Zutaten

Lammstelzen	4 hintere od. 6-8 vorderer á ca. 400g
gekochte u. geschälte Kartoffeln	35 dag
gekochte Bohnenschoten	30 dag
Speckwürfeln	10 dag
ungespritzte Zitrone	1/2
Knoblauchzehen	2
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung

Lammstelzen mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl kurz anbraten und im vorgeheizten Rohr bei ca. 170°C 2 1/2 - 3 Stunden schmoren. Die Stelze sollte man öfter wenden, jedoch ohne sie anzustechen. Zwischendurch einige Male begießen um ein Austrocknen zu verhindern. Ca. 20 Minuten vor dem Servieren die Kartoffeln und den grob geschnittenen Knoblauch in die Bratpfanne geben, mit den Speckbohnschoten anrichten.

Tip:

Die Stelze kann im Rohr auch auf dem Grillrost gebraten werden, wenn Sie eine Bratpfanne mit etwas Wasser unterstellen