



Rollbraten vom Junglamm mit Käse-Spinatfüllung

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Junglammbrust, ausgelöst
200 g Zwiebel
100 g Blattspinat
3 TL Senf, scharf
2 Zehen Knoblauch
70 g Wolpertinger-Mischkäse (Weiß,- Blauschimmelkäse)
1 Zweiglein Rosmarin
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Innenseite mit Senf bestreichen und mit fein gehackten Knoblauch bestreuen.
2. Die zuvor überbrühten und in Eiswasser abgeschreckten Spinatblätter auf dem Fleisch verteilen und den Käse darüber bröseln.
3. Das Fleisch zusammenrollen und mit Küchenspagat binden.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Rollbraten rundum kräftig anbraten.
5. Braten in eine Bratform geben und die grob geschnittene Zwiebel im heißen Öl anbraten.
6. Die angeröstete Zwiebel mit der Suppe ablöschen und kurz aufkochen, damit sich der Bratenrückstand löst.
7. Den Zwiebelansatz mit einem Rosmarinzweiglein zum Fleisch geben und ins geheizte Backrohr schieben. Bei ca. 170° C ca. 2 Stunden unter mehrmaligem Begießen braten.

BEILAGENEMPFEHLUNG: KARTOFFELPÜREE



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de