



ZUBEREITUNG

Lammrücken auslösen und mit den Gewürzen einreiben.

Karotten bissfest im leichten Salzwasser kochen.

Putenfaschiertes mit Obers, Eiklar, Karotten und Gewürzen im Cutter zu einer cremigen Farce verarbeiten.

Kohlblätter kurz kochen (=blanchieren).

Alufolie dünn mit Margarine bestreichen, die abgetrockneten und platt gedrückten Kohlblätter auflegen, mit Farce bestreichen, den Lammrücken in der Mitte aufsetzen und mit der Folie zusammenrollen.

Bei 180°C für ca. 20 min im Backrohr braten.

Wichtig - nach dem Braten nicht sofort aufschneiden sondern zuerst ruhen lassen.

Die Polenta mit der Milch cremig kochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchini waschen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf der Grillplatte rösten.

Den Lammrücken aufschneiden und mit den Beilagen am Teller servieren.

Guten Appetit wünschen:

Kris, Tanja und Kathi
aus der 3 FKA

www.nemetz-fleisch.at



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Gemischter Satz vom
ZAHEL 2015



ANLASS

Lammrücken ist Gericht für besondere Momente - genießen Sie zB den nächsten Geburtstag mit dieser Köstlichkeit



ZUTATEN

ca. 1,5 kg Lamm Rücken, 50g Margarine, 250g Eiweiß, 200g Karotten, 150g Kaffeeobers 10%, 1 kg Kohl, 250g Putenfaschiertes, 2g Thymian gerebelt, 3g Rosmarin, 1g Pfeffer schwarz ganz, 3g Speisesalz fein, 200g Polenta, 120 ml Milch, 2 Zucchini



LAMMRÜCKEN im Kohlmantel



aus dem NEMETZ-MARKT:
Lamm-Rücken +
Putenfaschiertes

und

Gewürze
Olivenöl oder Rapsöl
Salz & Pfeffer
Vollmilch

für Sie zubereitet und fotografiert von:

**3 FKA
GAFA WIEN**

www.gafa.at

