

LAMM IN MALZBIER

| NR | MENGE | ZUTAT | ZUBEREITUNG |
|----|--------|----------------------------|---|
| | | | Am Vortag: |
| 1 | 2 kg | Lamm | Waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, mit Olivenöl bestreich und in einen Bräter legen. Das Fleisch an einigen Stellen einschneiden. |
| 2 | Einige | Nelken und Wacholderbeeren | In die Einschnitte legen und das Fleisch mit Zimt bestäuben. Das Fleisch mindestens 12 Stunden an einem kühlem Ort ruhen lassen und im Abstand von einigen Stunden immer wieder mit Marinade bestreichen. |
| 3 | 3 | Zwiebeln | Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch im Bräter anbraten und evtl. noch etwas Öl zufügen. Sobald das Fett heiß geworden ist: |
| 4 | Alle | Zwiebelwürfel | Zufügen und anbraten, bis der Braten rundherum braun geworden ist. Backofen auf 180 Grad vorheizen. |
| 5 | 300 ml | Malzbier | Zufügen und den Braten mit Ofen von Zeit zu Zeit damit begießen. Etwa 2,5 Std. im Ofen garen. Kurz vor Ende der Garzeit: |
| 6 | 300 ml | Bratenjus | Zufügen. Auf kleiner Flamme erhitzen. Den Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. |
| 7 | 1 EL | Speisestärke | Mit etwas kaltem Wasser anrühren. Und in die Biersauce einrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu schmeckt frischer Blattspinat mit Bratkartoffeln sehr fein. |