

LAMMKEULE



ZUTATEN

1 Stk kl. Lammkeule mit Knochen
Salz, Pfeffer

INGREDIENTS

1 pc small lamb club with bone
Salt, pepper

ZUBEREITUNG

Lammkeule auf allen Seiten in einer Pfanne gut bräunen und 45 Minuten bei 180°C im Rohr braten. 20 Minuten rasten lassen und aufschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit heißem Würz-Öl übergießen und servieren.

PREPERATION

Pan grill the lamb on every side golden brown. Put it in the pre-heated oven for 45 min with 180°C and let it rest for about 20 min. Tranche it and salt to taste.

Serve with hot seasoning oil.