



Gemschmortes Lamm-Gigot IN BIER-SAUCE



Ueli & Hof
www.uelihof.ch

Zutaten

1 Lamm-Gigot (ca. 2.5 kg)
1 Bund Rosmarin
500 g Schalotten | geschält
1L süssliches Craft-Bier
8 Lorbeerblätter
6 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Ergibt ca. 6-8 Portionen.

Zubereitung

1. Lamm-Gigot mit genügend Salz und Pfeffer gut einreiben und in einem tiefen Bräter im Öl von allen Seiten scharf anbraten.
2. Das Lamm-Gigot herausnehmen und kurz beiseitestellen.
3. Schalotten und Rosmarin in den gleichen Bräter geben und anbräunen, Lamm zurück in den Bräter legen und mit dem Bier ablöschen.
4. Lorbeerblätter dazugeben und in dem vorgeheizten Ofen bei 130°C etwa 4h weich garen. Lamm einmal pro Stunde wenden.
5. Das Lamm-Gigot ist gar, wenn sich das Fleisch mühelos vom Knochen lösen lässt.
6. Das Fleisch lässt sich dann mit einer Fleischzange oder mit zwei Gabeln servieren - Reis, Kartoffelstock, Polenta oder Kartoffel-Gratin passen sehr gut dazu.

En Guetä!