

Lammstelzen (4 Personen)



Zutaten

4 Lammstelzen
500 ml Bratensoße von Maggi
2 gepresste Knoblauchzehen
5 Nelken
3 Lorbeerblätter
Lammgewürz
Pfeffer
Salz

Zubereitung

- ✚ Die Lammstelzen waschen, gut abtupfen und mit Lammgewürz, Pfeffer und Salz gut würzen.
- ✚ Bratensoße nach Anweisung anrühren.
Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter und etwas Lammgewürz hinzugeben und kurz aufkochen.
- ✚ Die gewürzten Lammstelzen hinzulegen und bei niedriger Temperatur in 1½ Stunden fertig braten.

Beilage

Bohnensalat mit Salzkartoffel und etwas Preiselbeeren.