



Roter Hahn

HAUPTSPEISE

Lammbraten (Bauernschöpsernes)

Das Schöpserne ist ein beliebtes Lammgericht auf Südtirols Bergbauernhöfen, das ganzjährig gegessen wird.



Zutaten

4 PERSONEN 150 MIN.
1,3 kg Lammfleisch
1 ganze Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Gewürze (Salbei, Majoran, Lorbeer)
500 ml Rotwein zum aufgießen

www.roterhahn.it

Zubereitung - Lammbraten (Bauernschöpsernes)

1. Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl anrösten.
2. Fleisch dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Salbei und Majoran würzen und anschließend das Fleisch anbraten.
3. Ständig wenden und mit Rotwein immer wieder kurz aufgießen.
4. Bei gewünschter Farbe mit etwas Mehl bestäuben und weiter anbraten.
5. Nach 10 min. mit Wasser aufgießen und Lorbeer dazugeben.
6. Danach kochen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
7. Anschließend servieren mit Blaukraut, Reis oder Speckknödel.

Gutes Gelingen wünscht



Daniela Kaserer

Bäuerin vom Roter Hahn Hofschank
NIEDERMAIR IN KASTELBELL/TSCHARS



ROTER HAHN UND SEINE WELT ▾

Südtirol Urlaub auf dem

Sehnsucht

Kochschule