

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.
			Am nächsten Tag:
1	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:
2	Alle	Zwiebelwürfel	Zufügen und anbraten, bis der Braten rundherum braun geworden ist. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3	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:
4	300 ml	Bratenjus	Zufügen. Auf kleiner Flamme erhitzen. Den Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen.
5	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.