



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Lammrücken mit Knochen mit Kräuter-Knoblauch-Kruste

### Zutaten:

1,2 kg	Lammrücken
5	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
½ TL	schwarzen Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
2 EL	gehackte Kräuter: Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie
3 EL	Olivenöl

*für 6  
Personen*

### Zubereitung:

Den Lammrücken in der Mitte längs der Wirbelsäule einschneiden, damit das Rückenstück besser durchgart. Knoblauchzehen in Stifte schneiden. Mit einem spitzen Messer den Rücken in gleichmäßigen Abständen einstechen und in jedes Loch einen Knoblauchstift hineinstecken.

Die übrigen Zutaten hacken, mischen und den Rücken damit einreiben. Den Lammrücken einen Bräter legen, eine Tasse Wasser auf den Boden gießen und bei 225 °C ca. 10 Minuten anbraten.

Die Hitze auf 180 °C reduzieren und das Fleisch in weiteren 30 Minuten rosa braten. Nach Belieben auch etwas länger, wer es durchgebratener mag. Es sollte zwischendurch öfter das Bratfett über den Rücken geschöpft werden. Den Braten vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

