

Lungauer Schafbrat'l

- mittel

Zutaten

- 1,5 kg Lammfleisch
- Sellerie
- Lauch
- Karotten
- 500 g Erdäpfel
- 5 Stück Pfefferkörner, schwarz
- 1 Stück Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Knoblauch
- Thymian
- Petersilie
- Rosmarin
- Kümmel
- Öl
- 1 Stück Zwiebel
- 1/8 l Suppe
- 1/16 l Milch
- Gewürze
- 50 - 100 g frisch geriebener Kren
- Semmelwürfel



Zubereitung

Würzen Sie die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian und braten Sie es in einer Pfanne scharf an. Schneiden Sie das Gemüse und die Zwiebel in große Würfel und geben Sie es zum Fleisch in das „Reindl“. Auch die Erdäpfel waschen und in große Stücke schneiden und mit der Schale zum Braten geben. Lassen Sie das Ganze nun unter mehrmaligen Wasseraufgüssen bei 170 °C braten. Das Schafbrat'l sollte mindestens zwei Stunden braten. Das fertig gebratene Fleisch mitsamt dem Gemüse in der Pfanne servieren oder auf dem Teller anrichten.

Krenkoch

- 1/8 l Suppe
- 1/16 l Milch
- 50 bis 100 g frisch geriebener Kren
- Semmelwürfel
- Gewürze

Zubereitung Krenkoch

Kochen Sie die Suppe auf und geben Sie Kren nach Belieben hinzu. Anschließend die Semmelwürfel und Gewürze nach eigenem Empfinden einrühren. Bestens passen auch ein Krautsalat oder Rettichsalat zum Bratl. Mit Preiselbeeren serviert, genießen Sie das typische Leibgericht der Lungauer Bauern im Herbst.