



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Renato Pravdic

Zutaten

Schöpsernes

1,5 KG Lammstücke (Rippe, Schulter, Bauch, Stelze)

2-3 L
Lammsuppe (alternativ geht auch Gemüsesuppe)

1 Zwiebel groß

0,5 KG grob gewürfeltes Wurzelgemüse

0,5 KG rohe Kartoffeln

10 Pfefferkörner

3-4 Lorbeerblätter

Pfeffer gemahlen

Kräutersalz

1 TL pürierter Knoblauch

2-3 Stengel frischen Thymian, Rosmarin

1 EL frisch gehackte Petersilie

2 STUECK Jungzwiebel

2-3 EL Pflanzenöl

Scharfer Radi

2 STUECK schwarzer Radi / Rettich

Salz

Apfelessig

Pfeffer

Zucker

0,2 L Sahne

Petersilie

Zubereitung

Schöpfernes

1. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und dem Pflanzenöl gut einmassieren.
2. Das Wurzelgemüse und den Zwiebel mit in den Bräter geben.

3. Gut mariniert alles zusammen eineinhalb bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Danach erst werden die rohen Kartoffeln in der Schale in Stücke geschnitten und in einer Pfanne scharf angebraten.
5. Auch das marinierte Fleisch mit Gemüse im Bräter scharf anbraten und die gebratenen Kartoffeln hinzufügen.
6. Mit Lammsuppe aufgießen bis alles bedeckt ist.
7. Kurz am Herd aufköcheln lassen und dann bei 130 °C Heißluft für zwei Stunden ins Backrohr schieben.

Scharfer Radi

1. Für die klassische Beilage – den scharfen Radi – werden in der Zwischenzeit zwei Kugeln schwarzer Rettich gerieben und gesalzen.
2. Danach etwas ziehen lassen und gut ausdrücken.
3. Mit Apfelessig, Pfeffer, Zucker und rund 0,2 lt Sahne abschmecken und Petersilie darüber streuen.

Rezept zum Genusstagebuch #45