



# Schulter vom walisischen Lamm (g.g.A.) mit Tomaten-, Basilikum- und Zitronenfüllung

## Zutaten

- 1 kg entbeinte Walisische Lammschulter
- 1 unbehandelte Zitrone, in Spalten geschnitten
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten in Öl
- 450 g neue Kartoffeln, ungeschält, halbiert
- 30 ml (2 EL) Öl von sonnengetrockneten Tomaten
- 4 frische Tomaten
- Salz und Pfeffer

Garzeit:

25 Minuten pro 450 g/500 g plus zusätzliche 25 Minuten

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Falls Schulter ohne Knochen als Braten gerollt gekauft wurde, Fäden aufschneiden. Entbeinte Schulter vom Walisischen Lamm mit Fettseite nach unten flach auf ein Brett legen. 1 Zitronenspalte, Basilikum und Hälfte der sonnengetrockneten Tomaten auf Lammfleisch geben. Schulterbraten einschlagen, einrollen und mit Bratengarn zu einem Rollbraten zusammenbinden.
3. Schulter wiegen und erforderliche Garzeit berechnen.
4. Lammschulter in Bräter legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln um Fleisch legen und Fleisch mit Öl von sonnengetrockneten Tomaten einpinseln.
5. Auf mittlerer Schiene im geschlossenen Bräter in Backofen geben. Während des Garens Lammfleisch immer wieder mit Bratenjus und -fett aus Bräter übergießen. Kartoffeln regelmäßig wenden.
5. Die letzten 30 Minuten der Garzeit restliche



Zubereitungszeit:  
90 Minuten

Portionen: 4

Küche: mediterran

Zuschnitt: Schulter  
ohne Knochen



sonnengetrocknete Tomaten zu Kartoffeln geben und alles regelmäßig vermengen. Bräterdeckel abnehmen und Fleisch weiterhin regelmäßig mit Bratensauce aus Bräter übergießen.

7. Aus Ofen nehmen und kurz bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann in dicke Scheiben geschnitten, garniert mit Zitronenspalten und im Bräter gebackenen Kartoffeln servieren.