

Lamm - Richtig Eingelegt

Kategorien: Aufbau, Marinieren, Fleisch, Lamm, Einmachen

Zutaten für: 1 Info

Anleitung:

Lammfleisch wird noch zarter und aromatischer, wenn Sie es einlegen. Geeignet fuer die Marinade sind ganz nach Geschmack z.B. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblatt. Vermischen Sie die Kraeuter mit Essig, Buttermilch, Weiss- oder Rotwein. Die darin enthaltene Saeure hilft, das Gewuerzaroma richtig aufzuschliessen. Sie koennen auch noch zusaetzliche Gemuese z.B. Sellerie, Karotten, Zwiebeln hinzugeben. Achten Sie darauf, dass das Gemuese keine Druckstellen hat, da sonst die Marinade nicht so lange haltbar ist.

Zuerst sollten Sie immer das Gemuese in das Gefaess geben. Darauf nun die Lammfleischteile legen und das Ganze mit der Marinade begiessen bis alles gruendlich bedeckt ist. Um ein etwaiges Aufschwimmen zu verhindern, das Fleisch mit enem umgedrehten Porzellanteller beschweren und das Gefaess verschliessen. Nun muessen Sie das Lammfleisch nur noch an einem kuehlen Ort einen Tag ziehen lassen.