

Lammgigot



Préparation : 105 min

Zutaten

- 1 Lammgigot von 2 - 2,5 kg
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 4 - 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Salbei feingeschnitten

Zubereitung

Gigot mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Rasch in den auf 250 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Sobald das Gigot goldbraun ist, mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen.

Die Knoblauchzehen zufügen und 1 Stunden 30 Minuten weiterbraten.

Vor dem Tranchieren zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Das Gigot für das Kilbi-Menü sollte durchgebraten und nicht rosé sein.

Mit Kartoffelstock und Randensalat servieren.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »