

hallo ihr lieben,
voilà das lammkronenrezept:

lammkrone (1 ripperl/pro person wars in unserem fall. bei weniger gängen ev. 2 ripperl rechnen)

mariniert mit einer paste aus: olivenöl, salz, pfeffer, gepressten knoblauch, unnd was bibis garten an kräutern hergab: thymian, rosmarin (ich glaub das war alles, obwohl noch viel mehr kräuter im garten standen)

und gleich ins rohr bei 80 grad - 1 Std., dann 1 std. auf 110 grad und dann noch 1 std. auf 120 grad. so in etwa?

ins backblech hab ich noch erdäpfel ganze knoblauchzehen, zwiebel in spalten geschnitten und 3 stk semmelstoppelpilz gelegt. das gemüse kommt auch gleich zu beginn rein. war eben auch 3 std. im rohr.

so das wars eigentlich

alles liebe
brigitte