Lammgigot

-

Pour 8 bis 10 Personen
Préparation : 15 min
Cuisson : 105 min
Zutaten

- 1 Lammgigot von 2 bis 2,5 kg
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 4 bis 5 Knoblauchzehen
- Salz und 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 Min weiterbraten.
Vor dem Tranchieren zugedeckt 15 Min ruhen lassen.

Tipps !

- Das Gigot für das Kilbi-Menü sollte durchgebraten und nicht rosé sein.
- Mit Kartoffelstock und Randensalat servieren.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.