

Lammbrust glasiert

2 Lammbruststücke

1 dl Rotwein

2 Esslöffel Apfelsaft

2 Esslöffel Ketchup

1 Esslöffel Senf

1 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Zitronensaft

2 Knoblauchzehen gepresst

1 Kaffeelöffel Zucker

etwas Tabasco

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Paprika edelsüss

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Pfeffer

Salz

Alle Zutaten vom Rotwein bis und mit Pfeffer zu einer Marinade mischen. Die Lammbruststücke in 3-4 Knochen grosse Teile schneiden, mit der Marinade einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade ein wenig abstreifen und beiseite stellen, Lammbruststücke salzen, in eine ofenfeste Form legen und zudecken. Im Backofen bei 150 Grad über ca. 2-3 Stunden garen, von Zeit zu Zeit mit Marinade bestreichen. In der letzten halben Stunde den Ofen auf 200 Grad stellen und die Lammbruststücke ohne Deckel fertig backen. Alle paar Minuten mit Marinade bestreichen, bis das Fleisch schön glänzt und fast von alleine von den Knochen fällt.

