

Lammbrust

2 Lammbrust

3 Esslöffel Senf

1 Peperoncini fein geschnitten

oder $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Paprika

2 Knoblauchzehen gepresst

Thymian

Rosmarin

$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz

evtl. frische Thymian- und Rosmarinzweige



Aus Senf und Gewürzen bis und mit Rosmarin eine Marinade mischen, Lammbrust damit einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 250 Grad vorheizen. Fleischstücke in ofenfeste Form legen, Salz darüber streuen, evtl. noch frische Thymian und Rosmarinzweige darüber verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad ca. 15 min braten.

Anschliessend mit Deckel oder Alufolie zudecken, Temperatur auf 150 Grad zurückstellen und so noch ca. 1 Stunde garen.

Von Zeit zu Zeit mit dem austretenden Fleischsaft übergiessen.

Wer das Fleisch gerne ein wenig knusprig mag, kann sie zuletzt noch ca. 5 min bei 200 Grad Oberhitze überbacken.