



*Landmetzgerei Dobroschke GmbH
Nico Dobroschke, Fleischermeister
Rheinhessenstr.50
55411 Bingen-Dromersheim
Tel. 06725 / 96 38 31
Fax: 06725 96 38 30

Lammrücken aus dem Backofen

Zutaten:

2 Lammrücken aus dem Gourmetpaket der Landmetzgerei Dobroschke

2 EL Honig

1 EL Walnußöl

grobes Salz, frisch gestoßener Pfeffer

Zutaten Sauce:

6 EL deutscher Honig vom Imker

100 ml Spätburgunder

1 TL gehackter Ingwer

1 EL gehackte Walnüsse, grober Pfeffer

Zubereitung:

Honig, Senf und Walnußöl verrühren, das Fleisch damit bestreichen.

Den Lammrücken im 1. Einschub von unten auf den Rost über der Fettpfanne legen und etwa 35-40 Minuten bei 200 °C Umluft grillen.

Danach mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit aus Honig, Senf, Walnüssen und den anderen Zutaten eine Sauce rühren, mit grob gemahlenem Pfeffer abschmecken. Dazu empfehlen wir Baguette aus der Spezialitätenbäckerei Fleck und frischen Feldsalat!

Guten Appetit!

Aus Nico und Katrins Rezeptesammlung

www.landmetzgerei-dobroschke.de

*Landmetzgerei Dobroschke GmbH * Rheinhessenstr.50 * 55411 Bingen am Rhein*