



Walisches Lammkarree (g.g.A.) Weihnachtsvariation

Zutaten

- 2 magere Walisische Lammkronen
- 2 in Sirup eingelegte, geschälte Ingwerwurzeln
- 300 ml süßer Cidre
- 1 Zimtstange
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Piment
- 15 ml (1 EL) Orangenmarmelade ohne Schale

Garzeit

Medium: 25 Minuten pro 450 g – 500 g plus 25 Minuten

Well done: 30 Minuten pro 450 g – 500 g plus 30 Minuten

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen und Garzeiten für Walisische Lammkarrees gemäß Angaben berechnen.
2. Lammkarrees von der Fleischseite in den Fettdeckel einschneiden und die Schnitte mit Ingwer füllen.
3. Bräter mit Folie auslegen und Lammkarrees hineinlegen. Mit ein paar Esslöffeln Cidre und einem Esslöffel Ingwersirup benetzen. Ohne Deckel gemäß Garzeitberechnung braten.
4. Verbliebenen Cidre in kleiner Pfanne mit Zimtstange und zwei Esslöffeln Ingwersirup, den Gewürzen und der Orangenmarmelade bei mittlerer Hitze schnell für 10 – 15 Minuten einköcheln lassen bis die Sauce um etwa die Hälfte reduziert wurde.
5. Lammkarrees mit der Cidre-Reduktion und weihnachtlichen Beilagen servieren.



Zubereitungszeit:
60 Minuten

Portionen: 4

Küche: walisisch

Zuschnitt: Karree