

Lammcarrée an Trollinger- Lembergersoße

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Lammkrone / Lammcarrée
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen zerdrückt
- 3 Bund Rosmarin, Thymian
- 1 Flasche Württemberger Trollinger mit Lemberger
Lammfond/-soße
- 2 Eßl Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebel würfeln, Knoblauch zerdrücken, in Olivenöl glasig anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.

Das Ganze um die Hälfte einkochen.

Lammfond hinzufügen und mit der Rotweinreduktion gerebeltem Thymian und Rosmarin ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mixen und passieren.

