

# STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Lammgigot mit Knoblauch und Kartoffeln



### Zutaten für 8 Personen

1 Lammgigot à 2.6 – 3 kg  
6 Knoblauchzehen  
3 Knoblauch  
1 Zitrone  
Ca 2 kg Kartoffeln  
3 dl Hühnerbrühe  
1 Büschel Majoran  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

# STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Zubereitung

Das Fleisch mit Knoblauchzehen spicken, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit Olivenöl einreiben.

Backofen auf 230 Grad vorheizen. Das Fleisch in den mit Olivenöl ausgestrichenen Bratschlitten legen. Während 20 Minuten anbraten. Hitze auf 150 Grad reduzieren.  
Kartoffeln in Schnitze schneiden und salzen.

Knoblauche halbieren.

Zitrone vierteln.

Majoranblättchen abzupfen

Alles um das Fleisch herum verteilen.

3 dl Hühnerbrühe begeben.

Während 75 Min – 105 Min, (je nach Garwunsch von rosa bis gut durchbraten), im Ofen braten.

Nach der Hälfte der Garzeit den Gigot wenden.

E Guete☺!

Intro: Dieser Lammgigot schmeckt einfach einmalig!