

Lammgigot

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

2 kg	Lammgigot
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4	Knoblauchzehen (1)
1	Zitrone (Saft)
1 dl	Olivenöl
1 Bund	Oregano
3 dl	Hühnerbouillon leicht, oder Gemüsebouillon
3	Knoblauchknollen ganz (2)



Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Den Knoblauch (1) schälen und je nach Grösse in Viertel oder Sechstel schneiden. Mit einem spitzen Messer kleine Einschnitte im Gigot anbringen und die Knoblauchstifte hineinstecken. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einen grossen Bräter legen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

Den Bräter auf die zweitunterste Rille des 230 Grad heissen Ofens geben und den Gigot 20 Minuten anbraten.

Inzwischen die ganzen Knoblauchknollen (2) ungeschält quer halbieren.

Nach 20 Minuten Anbraten die Ofenhitze auf 150 Grad reduzieren. Knoblauch zum Fleisch legen. Den Oregano von den Zweigen zupfen und über alle Zutaten verteilen. Die Bouillon dazu giessen und alles ungedeckt während weiterer 1 1/4 (gut rosa) bis 1 3/4 Stunden (noch knapp rosa) braten. Nach der Hälfte der Bratzeit das Gigot einmal wenden.