

Lammschnecken

Zutaten für 6 bis 8

Personen:

1Kg faschiertes

Lammfleisch

1 Ei

Salz, Pfeffer

Brösel

Thymian

Majoran

1/4 Liter kaltes Wasser

für den Strudelteig:

40dag glattes Mehl

Salz 2EL Öl

lauwarmes Wasser nach

Bedarf

Für die Sauce:

1EL Paradeismark

1EL Senf

1TL Honig

1 grob gehackte Zwiebel

1/2 l Öl

Salz



Zubereitung: Zutaten Für den Strudelteig zusammenkneten, auf einem Tuch 40mal 40 Zentimeter ausrollen, mit verstrudelm Ei bestreichen. Das faschierte Lammfleisch mit den Zutaten ver-mi-sch-en, gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen, mit Hilfe des Tuches einrollen, ins Tuch einschlagen und später im gefrorenem Zustand ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, verpacken und wieder einfrieren. Lammschnecken 10 Minuten vor Gebrauch herausnehmen und in sehr wenig Öl braten. Mit der zusammengerührten Sauce servieren.

Weinempfehlung: Blauer Wildbacher, Cabernet Sauvignon

Mein Tipp: Die Lammschnecken beim Braten häufig wenden, damit sie gleichmäßig braun werden.

Fotos: Erich Kuntner