

1/2 Schepsernes

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1,5 KG	Lammstücke (Rippe, Schulter, Bauch, Stelze)
2-3 L	Lammsuppe (alternativ geht auch Gemüsesuppe)
1	Zwiebel groß
0,5 KG	grob gewürfeltes Wurzelgemüse
0,5 KG	rohe Kartoffeln
10	Pfefferkörner
3-4	Lorbeerblätter
	Pfeffer gemahlen
	Kräutersalz
1 TL	pürierter Knoblauch
2-3	Stengel frischen Thymian, Rosmarin
1 EL	frisch gehackte Petersilie
2 STUECK	Jungzwiebel
2-3 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und dem Pflanzenöl gut einmassieren.
2. Das Wurzelgemüse und den Zwiebel mit in den Bräter geben.
3. Gut mariniert alles zusammen eineinhalb bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Danach erst werden die rohen Kartoffeln in der Schale in Stücke geschnitten und in einer Pfanne scharf angebraten.
5. Auch das marinierte Fleisch mit Gemüse im Bräter scharf anbraten und die gebratenen Kartoffeln hinzufügen.
6. Mit Lammsuppe aufgießen bis alles bedeckt ist.
7. Kurz am Herd aufköcheln lassen und dann bei 130 °C Heißluft für zwei Stunden ins Backrohr schieben.

2/2 Scharfer Radi

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

2 STUECK	schwarzer Radi / Rettich
	Salz
	Apfelessig
	Pfeffer
	Zucker
0,2 L	Sahne
	Petersilie

Zubereitung

1. Für die klassische Beilage – den scharfen Radi – werden in der Zwischenzeit zwei Kugeln schwarzer Rettich gerieben und gesalzen.
2. Danach etwas ziehen lassen und gut ausdrücken.
3. Mit Apfelessig, Pfeffer, Zucker und rund 0,2 lt Sahne abschmecken und Petersilie darüber streuen.