

Zutaten

- 800 g Lammhüfte
- Knoblauch, Rosmarin, Thymian

Hauptgang, vom Grill

Lammhüfte

Entdecken Sie unser festliches Lammhüfte Rezept mit Knoblauch und Kräutern. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und beeindrucken Sie Ihre Gäste!

So wird’s gemacht:

1. Lammhüften von fett und Sehnen befreien, würzen und in heißem Öl rundherum anbraten.
2. Im Ofen bei 160 C Umluft ca. 7-8 Minuten fertig garen. Die Lammhüfte sollten eine Kerntemperatur von 58° C haben.