

## Lamm-Rücken-Braten spanisch

**Für 4 Personen:**

800g Lammrückenfilet   75 g Schweineschmalz   500 ml Wasser  
1 EL grobes Salz

Das Wasser in ein großes Tongeschirr gießen, Salz zugeben und umrühren.

Den Lammrücken mit Schweineschmalz einreiben und ihn mit der Haut nach unten dazugeben und im Backofen schmoren lassen.

Nach 45 Minuten den Lammrücken umdrehen und ihn weitere 45 Minuten schmoren lassen.

NN am 27. Oktober 2024