



FREY @ HOME

Zubereitung Lammhaxe

1. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Die Lammhaxe auspacken und auf ein Gitter legen.
3. Den Thymian und Rosmarin entfernen und entsorgen.
4. Die Lammhaxe bei 170 °C für 25-30 Minuten im Ofen knusprig braten.
5. Dabei ein Backblech unter das Gitter schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
6. Die Lammhaxe eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Guten Appetit!