Das PERFEKTE Ostergericht â?? So hast du es noch nie gegessen!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

In dem heutigen Video zeige ich euch ein einfaches Rezept mit dem ihr an den Ostertagen das perfekte Osterlamm zu Hause nachkochen kÃ¶nnt.

Werbung
Hier gehts zum **Frischeparadies Onlineshop**: https://www.frischeparadies-shop.de
Mit dem ***CODE Bernd15*** â?? 15% sparen! =)

Chefs Battle jetzt schon auf JOYN ansehen: https://t1p.de/ChefsBattle_BerndYT

Heute kochen wir ein perfektes ***Osterlamm***! Perfekt fÃ¼r die Feiertage â?? saftig, lecker und einfach gemacht. Ich zeige euch Schritt fÃ¼r Schritt, wie ihr das perfekte Osterlamm hinbekommt. So kÃ¶nnt ihr bei Familienessen oder vor eurem Partner glÃ¤nzen =)

Hier findet ihr das Frischeparadies in Frankfurt in dem ich meine Zutaten auf dem Video eingekauft habe:
FrischeParadies | Feinkostmarkt & Bistro Frankfurt
LÃ¤rchenstraÃ?e 101
65933 Frankfurt am Main

Das Rezept:
1,5 kg Lammkeule ohne Knochen
2 Bund SuppengrÃ¼n
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1 Bund Petersilie
2 Knollen Junger Knoblauch
3-4 LorbeerblÃ¤tter
1,5 l Lamm Fond
400 ml GemÃ¼sebrÃ¼he
350 g passierte Tomaten
200 g Kirschtomaten
1 Zucchini
1 Runde Zucchini
1 Aubergine
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Bund Roter FrÃ¼hlingslauch

4 EL Tomatenmark
1 Amalfi Zitrone
1 Orange
200 g Datteln
Frischeparadies KrÃ¤uter der Provence
Frischeparadies Kalahari Salz
Frischeparadies bunte Pfeffermischung
1 Flasche FrischeparadiesOlivenÃ¶l Olio di Amelie
1 Flasche Frischeparadies CuveÃ© rot, alternativ Merlot
200 g Packung Frischeparadies Couscous
100 g Frischeparadies Pinienkerne
100 g Frischeparadies Pistazien