

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 könnt.

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 für die Feiertage â?? saftig, lecker und einfach gemacht. Ich zeige euch Schritt für Schritt, wie ihr das perfekte Osterlamm hinkommt. So könnt ihr bei Familienessen oder vor eurem Partner glänzen =)

Hier findet ihr das Frischeparadies in Frankfurt in dem ich meine Zutaten auf dem Video eingekauft habe:

FrischeParadies | Feinkostmarkt & Bistro Frankfurt

L rchenstra e 101

65933 Frankfurt am Main

Das Rezept:

1,5 kg Lammkeule ohne Knochen

2 Bund Suppengrün

1 Bund Thymian

1 Bund Rosmarin

1 Bund Petersilie

2 Knollen Junger Knoblauch

3-4 Lorbeerblätter

1,5 l Lamm Fond

400 ml Gemüsebrühe

350 g passierte Tomaten

200 g Kirschtomaten

1 Zucchini

1 Runde Zucchini

1 Aubergine

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

1 Bund Roter Fr hlingsslauch

4 EL Tomatenmark
1 Amalfi Zitrone
1 Orange
200 g Datteln
Frischeparadies Kräuter der Provence
Frischeparadies Kalahari Salz
Frischeparadies bunte Pfeffermischung
1 Flasche Frischeparadies Olivenöl Olio di Amelie
1 Flasche Frischeparadies Cuvee rot, alternativ Merlot
200 g Packung Frischeparadies Couscous
100 g Frischeparadies Pinienkerne
100 g Frischeparadies Pistazien