

Cosciotto in crosta d'erbe (9 - 10 Personen als Hauptgang)

2 EL gehackter Thymian
2 EL gehackter Oregano
2 EL gehackter glatte Petersilie
2 EL gehackter Rosmarinnadeln
8 EL Olivenöl
4 EL Paniermehl aus altem Brot
selber gemahlen
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Thymian, Oregano, Petersilie und Rosmarin in einer Schüssel mit Olivenöl, Paniermehl, Salz und Pfeffer vermischen.

3 kg Gigot

Den Gigot in eine grosse Bratenform legen, die Kräutermischung darüber streuen und 15 bis 20 Minuten im Ofen braten.

Die Ofentemperatur auf 180 Grad C senken, 150 ml Wasser oder Bouillon in die Form giessen und weiter 15 Minuten braten.

Die Keule aus der Form nehmen, mit Folie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und auf einen warmen Servierteller legen.

Mit Beilagen servieren.

azi / 28.08.12