



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

2 EL	Öl
1 Stk.	gelbe Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
	Giersch
	Wiesenärenklau
	Knoblauchsrauke
1 Schuss	Weißwein
125 g	Topfen
2 Stk.	Eier
4 Stk.	Lammfilets
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml	Rotwein
0,25 l	Suppe
1 Pkg.	Creme fraiche
	Öl
	Butterschmalz

#### Mein persönlicher Tipp

Als Beilage empfehle ich Spätzle oder Nudeln und einen bunten „Unkräutlsalat“. Lammfleisch kann auch durch Rind- oder Schweinefleisch ersetzt werden.:

#### Christine Grausgruber

Kräuterpädagogin und Schafbäuerin aus Breitenschützen

#### Quellen:

- Ländliches Fortbildungsinstitut:  
*Wildkräuterküche im Frühling*

## Lammröllchen mit Wildkräuterfülle

#### Zubereitung

- Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in etwas Öl anschwitzen, die geschnittenen Kräuter dazugeben und etwas mitrösten.
- Mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit soll vollkommen verdunsten.
- Etwas überkühlen lassen.
- Eier, Topfen, Salz und Pfeffer dazu geben und gut vermischen.
- Die Schnitzerl leicht klopfen, salzen und pfeffern, mit der Fülle bestreichen, fest zusammenrollen und mit Zahnstocher oder Spagat zusammenstecken.
- In Öl oder Butterschmalz rundherum anbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Zugedeckt ca. 20-30 Minuten dünsten lassen.
- Sauce mit Crème fraîche verfeinern.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

