



**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
	Wiesenbärenklau
	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.	Crème fraîche
	Öl
	Butterschmalz

**Mein persönlicher Tipp**

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



**Christine Grausgruber**

Kräuterpädagogin und Schafbäuerin aus Breitenschützen

## Lammröllchen mit Wildkräuterfülle



Foto: LFILKOOE/Günter Wohlschlager - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Für die Füllung 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 Füllung 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.

**Quellen:**



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Ländliches Fortbildungsinstitut:

*Wildkräuterküche im Frühling*

Ländliches  
Fortbildungsinstitut

**LFI**



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



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

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

