

Tranchieren einer Lammkeule

Die gebratene Lammkeule mit der fleischigen Seite nach oben auf ein Schneidebrett legen. Dünne Scheiben senkrecht bis zum Knochen einschneiden.

Mit dem Messer unter die eingeschnittenen Scheiben fahren und die Scheiben vom Knochen heben. Fleisch auf einer vorgewärmten Servierplatte oder einem Teller beiseite stellen.

Die übrige Keule in schräge, dünne Scheiben schneiden. Die Keule umdrehen und die letzten Scheiben entlang des Knochens schneiden.

Dank dieser Technik erhalten Sie sehr zarte Scheiben und es bleiben kaum Reste am Knochen zurück.