29 Απριλίου 2018

Θρακιώτικο αρνί γεμιστό στον φούρνο

Συστατικά
1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 κ.σ. ελαιόλαδο
1 συκωταριά ολόκληρη ψιλοκομμένη (πνευμόνι, συκώτι και καρδιά)
3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
250 γρ. ρύζι

1 ποτήρι λευκό κρασί
2 ποτήρια ζωμός κρέατος
ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι
αλάτι
πιπέρι
1 χούφτα σταφίδες ξανθές
50 γρ. κουκουνάρι καβουρδισμένο
10 κρεμμυδάκια φρέσκα (ή 1 ματσάκι σχοινόπρασο)
1 ματσάκι δυόσμος, ψιλοκομμένος
2 μπούτια αρνίσια ολόκληρα ξεκοκαλισμένα (για να κάνουμε ρολό)
100 γρ. βούτυρο
200 γρ. ψωμί σε μπουκιές, βουτηγμένο σε γάλα
1 κιλό πατάτες baby (πλυμένες και βρασμένες για 10’)
½ ματσάκι άνηθος, ψιλοκομμένος

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μια πλατιά κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά σοτάρουμε το κρεμμύδι για 1’, σε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο.
Προσθέτουμε τη συκωταριά, πλυμένη και κομμένη σε μικρά κομμάτια (0,5 εκ.) και την σοτάρουμε για 2-3’.
Προσθέτουμε το σκόρδο και το ρύζι και τα σοτάρουμε κι αυτά για 1’, σβήνοντας με το κρασί.
Προσθέτουμε το ζωμό, το ξύσμα λεμονιού, αλάτι και πιπέρι και περιμένουμε να πάρει το φαγητό μια βράση και να απορροφήσει λίγο από τα ζουμιά του.
Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τις σταφίδες, το κουκουνάρι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα και τον δυόσμο.
Το μείγμα για τη γέμιση μπορούμε να το ετοιμάσουμε και από την προηγούμενη μέρα και να το φυλάξουμε στο ψυγείο.
Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
Αλείφουμε το κρέας με το χυμό λεμονιού και το βούτυρο, αλατοπιπερώνουμε πολύ καλά, γεμίζουμε τα μπούτια με τη γέμιση, προσθέτουμε το ψωμί πάνω από τη γέμιση και τυλίγουμε προσεκτικά σε ρολό.
Εάν περισσέψει γέμιση μπορούμε να τη βάλουμε ξεχωριστά στο ταψί.
Δένουμε το ρολό σε πολλά σημεία με σκοινί και μετά το τυλίγουμε μέσα σε λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο
Ψήνουμε το ρολό για 3 ώρες.
Προσθέτουμε σε ένα ταψάκι τις πατάτες και αφού αφαιρέσουμε το αλουμινόχαρτο και τη λαδόκολλα από το κρέας, ψήνουμε για άλλα 45-60’.

Αφήνουμε το κρέας σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο να ξεκουραστεί για 45’, πριν το κόψουμε.
Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε με τις πατάτες και άνηθο ψιλοκομμένο.

Πηγή: akispetretzikis.com