



Geschmorte Lammkeule

Für 6 Personen

1,6 kg Lammkeule mit Knochen
1 Bd. Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 durchgepresste Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
200 ml Weißwein
200 ml Lammfond
1 kg mittelgroße Kartoffeln
6 mittelgroße Zwiebeln
6 mittelgroße Tomaten

Blätter und Nadeln von ½ Bd. Thymian und dem Rosmarin abzupfen und fein hacken. Mit dem Knoblauch und 3 EL Olivenöl mischen. Die Lammkeule kräftig mit Salz, Pfeffer und der Kräuterpaste einreiben.

Lammkeule im restlichen Olivenöl in einem Bräter rundherum anbraten. Mit je 100 ml Wein und Lammfond ablöschen. Im vorgeheizten Ofen (180 °C) auf der 2. Schiene von unten 1 Std. garen (Umluft nicht geeignet).

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und vierteln. Nach einer Stunde um das Fleisch verteilen und mit dem entstandenen Saft mischen, salzen und pfeffern.

Restlichen Thymian, Wein und Fond zugeben und eine Std. weitergaren. Tomaten kreuzweise einritzen, nach 30 Min. in den Bräter setzen. Fleisch ab und zu mit dem Fond beschöpfen.

Nach Ende der Garzeit, das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 10 min. ruhen lassen.

Tipp: Fleisch mit Gemüse im Bräter servieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

