

„Oster-Lammkeule“

Zutaten:

- 1,5 kg Lammkeule
- 3 Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 600 ml Fleischbrühe
- 40 ml Rotwein
- Thymian
- Rosmarin
- Lorbeerblätter



Zubereitung:

Die Lammkeule vom Fett befreien und waschen. Mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Zitronensaft rundherum einreiben.

Dann gewürzte Lammkeule von allen Seiten mit etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mit in dazu geben. Alles zusammen mit Fleischbrühe ablöschen und die Kräuter dazugeben. Die Lammkeule mit den Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch für zwei Stunden im Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze garen lassen. Nach ca. einer Stunde die Lammkeule einmal wenden. Zwischendurch immer mit etwas Brühe und Rotwein begießen.

Sobald die Lammkeule gar ist, die Soße durch ein Sieb geben und entfetten lassen, anschließend evtl. binden.

Fleisch aufschneiden, in die Soße legen und mit Speckbohnen und Kartoffelklößen servieren.