

Lammkeule, gekrättert

Fleisch - Lamm

Am Vortag für Fond + Marinieren 2-3 Stunden
Vorbereitungszeit: 1 Stunde } 4 Stunde
Zubereitungszeit: 3 Stunden

ZUTATEN für ... Personen			3-4	6-8
Lammkeule ausgelöst, Knochen gehackt	kg		1-1½	2-2½
Fond Suppengrün	Bund		1	1
	Knoblauchzehen	St.	2	2
	Tomatenmark	TL	1	1
	Lorbeerblätter	St.	2	2
	Nelken	St.	1	1
	Pfefferkörner	EL	1	1
Marinade Thymian	Bund		1	2
	Petersilie, glatt	Bund	2	3
	Balsamessig	EL	2	3
	Senf, mittelscharf	EL	1	1
	Olivenöl	EL	6	11
	Pfeffer			
Braten: Weißwein	ml		125	250
	Schalotten	g	350	700
	Tomaten, getrocknet in Öl	g	100	200
	Thymianstiele	St.	3	6
	Butter + Mehl verknetet	g	je 20	je 40
	Balsamessig	EL	1	1½
	Salz, Pfeffer, Zucker			
	Pinienkerne gfs.	g	20	40

VORBEREITEN AM VORTAG:

1. Lammfond:

- Lammkeule von Haut und Sehnen befreien.
- Haut, Sehnen u. zerkleinerte Knochen in 3 EL Öl dunkelbraun anbraten.
- Zerkleinertes Suppengrün und gehackten Knoblauch zugeben und leicht anrösten.
- Tomatenmark zugeben und mit ¼ l Wasser ablöschen.
- Gewürze und 1½ l Wasser zugeben.
- 2 Stunden bei milder Hitze offen kochen (abschäumen).
- Durchsieben und Fond auf 800 ml reduzieren.

2. Lammkeule marinieren:

- Thymianblätter und Petersilie hacken.
- Balsamessig, Senf und Öl verrühren; Kräuter unterheben.
- Keule pfeffern und mit Paste einreiben.
- Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

Bitte wenden

ZUBEREITUNG:

1. Backofen vorheizen
2. Lammkeule (kräuterfrei/abtrocknen) portionsweise mit jeweils 2 EL Öl in großer Pfanne allseitig kurz anbraten und in großen Bräter legen.

Thymianstiele im Bratenfett anrösten und mit Weißwein ablöschen.

400 ml Lammfond zugeben, aufkochen und über Fleisch gießen.

3. Im Backofen zunächst 45 Minuten von 3 Stunden braten:

Alle 15 Minuten mit Bratfond begießen.

4. Zwiebel und Knoblauch pellen.

Tomaten abtropfen lassen.

Butter mit Mehl verkneten und in Gefrierfach legen.

gfs. Pinienkerne ohne Fett rösten

5. Nach Ablauf der ersten 45 Minuten Bratzeit Zwiebel, Knoblauch und Tomaten um den Braten legen und restlichen Bratfond dazu geben.

6. Braten herausnehmen und warm stellen.

Gemüse mit Schaumkelle aus dem Bräter nehmen, beiseite stellen.

Sauce durchsieben, mit Mehlbutter aufkochen lassen.

Mit Balsamessig, Salz, Pfeffer und Prise Zucker würzen.

Fleisch aufschneiden, alles in Bräter zurück geben, evtl. mit Pinienkernen bestreuen.

Fleisch und Sauce separat servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Röstkartoffeln, Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	160	3	