

Rotwein Lammkeule

V. 1.00

Zutaten (5 Personen)

1,6 kg Lammkeule

10 Kartoffeln (mittelgroß)

5 große Karotten

1/2 Selleriewurzel

8 Schalotten

6 Knoblauchzehen

6 reife Tomaten

5 Oliven (schw., getrock.)

5 Tomaten (getrocknet)

4 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

1 Lorbeerblatt

Paprikapulver

Rosmarin gerebelt

Majoran gerebelt

Pfeffer & Salz

3 EL Honig

750 ml Rotwein

Olivenöl

Bratöl

Baguette

Zubereitung Tag 1:

Die Lammkeule abwaschen und trocken tupfen.

Mit den Rosmarin- und Thymianzweigen belegen, pfeffern und salzen.

Die Selleriewurzel und eine geschälte Karotte grob würfeln. Den Knoblauch schälen und quetschen, die Schalotten schälen und halbieren. Die getrockneten Tomaten halbieren.

Alles in einer Schüssel um die Lammkeule verteilen und den Rotwein und das Lorbeerblatt zugeben.

Zubereitung Tag 2:

Backofen auf 120° Grad vorheizen.

Die Lammkeule mit Paprika, dem gerebelten Rosmarin, Majoran, Salz und Pfeffer einreiben.

Von allen Seiten anbraten und in einer Schmorpfanne mit Deckel platzieren.

Die Tomaten grob vierteln und die getrockneten Oliven entkernen.

Nun den Sud, einen Schluck Olivenöl, den EL Honig, die Tomaten und Oliven um die Lammkeule verteilen.

Nach 3 Stunden die Lammkeule herausnehmen, die geviertelten Kartoffeln und Karotten zugeben und einmal kräftig das ganze Gemüse durchmischen.

Die Lammkeule gewendet wieder in der Mitte platzieren.

Nach insgesamt 5 Stunden die Lammkeule herausnehmen und in Alufolie wickeln.

Die Kartoffeln und die Karotten auf ein Blech legen und unter dem Grill 10 Minuten anrösten.

Den Sud mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Lammkeule auslösen und in den Sud zurücklegen.

Mit Baguette servieren.

Quelle: Sebastian