

# geschmorte 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

100 ml Portwein

Olivenöl

Bratöl

Baguette

## Zubereitung:

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 Selleriewurzel und die Tomaten würfeln. Knoblauch und Schalotten schälen.

Die getrockneten Tomaten halbieren und die getrockneten Oliven entkernen.

Alles um die Lammkeule verteilen, salzen und pfeffern.

Einen Schluck Olivenöl, den Thymian, den Rosmarin, das Lorbeerblatt, den Honig und die Hälfte des Portweins zugeben.

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 der 2. Hälfte des Portweins, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Lammkeule auslösen und in den Sud zurücklegen.

Mit Baguette servieren.

Quelle: Sebastian