

Zeit	150 Min.	Energie	mittel	Preis	mittel	Personen	6
-------------	----------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	---

Lammkeule mit Kräuterkruste aus dem Ofen

- 1 Lammschulter (ca. 2 kg)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL scharfer Senf
- 5 EL Butter
- 200 ml trockenen Rotwein
- ½ l Gemüsebrühe
- je 3 Stiele frischen Majoran, Thymian, Rosmarin und Petersilie
- 3 Scheiben Weißbrot
- 1 EL Speisestärke



Vorbereitung:

1. Lammschulter waschen und den Knochen auslösen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Bindfaden zu einem Rollbraten zusammenbinden.
2. 1 Knoblauchzehe fein pürieren und mit dem Senf verrühren. Den Rollbraten damit rundherum bestreichen und 1 Stunde ziehen lassen. Die Butter während dieser Stunde auf Zimmertemperatur bringen. Den Rollbraten in eine Kasserolle legen und mit 3 EL der Butter bestreichen. Dann den Braten in den vorgeheizten Ofen (E-Herd 175° C, Umluft 150° C) stellen. Mit Wein und Gemüsebrühe während der zweistündigen Garzeit nach und nach übergießen.

Zubereitung:

Für die Kruste, die Kräuter waschen, abzupfen und grob hacken. 1 Knoblauchzehe schälen und ebenso grob hacken. Zu den Kräutern geben. Das Weißbrot entrinden und grob würfeln. Alles zusammen mit 2 EL Butter in den Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 20 Minuten vor Ende der Garzeit, den Braten kurz aus dem Rohr nehmen und mit der Kruste bestreichen. Dann für die restlichen 20 Minuten wieder zurück in den Ofen. Nach Ende der Garzeit die den Braten aus der Kasserolle nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Während dieser Zeit den Bratensaft durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. 1 EL Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und damit die Soße binden. Falls nötig die Soße noch mit Salz, Pfeffer nachwürzen.

Als Beilage empfehlen wir Reis, bzw. Rosmarinkartoffeln. Auch machen sich pikant abgeschmeckter grüne Bohnen-, oder Weißkrautsalat.