



Lammkeule



2 Stunden 30
Minuten



4 Portionen

Zutaten

1,5 kg Lammkeule

375 ml trockener Rotwein

2 EL mittelscharfer Senf

2 EL Honig

1 TL getrockneter Rosmarin

1 TL getrockneter Thymian

1 Knolle Knoblauch

2 Zwiebeln

3 Karotten

2 EL Butterschmalz

7 EL Olivenöl

125 ml Sahne

400 ml Gemüsefond

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Die halbe Knoblauchknolle in Zehen teilen, schälen und durch die Knoblauchpresse drücken und anschließend mit Senf und Honig mischen. Je 1 TL getrockneter Rosmarin und Thymian untermischen und mit 5 EL Olivenöl verrühren. Zwiebeln in Viertel und Karotten in grobe Stücke schneiden.
2. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen
3. Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig einreiben. 2 EL Butterschmalz und 2 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Keule von allen Seiten so lange anbraten, bis sie eine schöne Farbe angenommen hat (dauert ca. 15-20 Min.)
4. Zwiebeln, Möhren und die restlichen Knoblauchzehen unzerdrückt dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Und die Senf-Honig-Öl-Paste auf der Keule verteilen.
5. Den Bräter zugedeckt in die Mitte des Backofens stellen und bei 150°C ca. 90 Minuten garen. (Einmal dabei wenden) Anschließend die Keule aus dem Ofen nehmen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
6. Mit einem Schaumlöffel das zerkochte Gemüse herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb gießen, Sahne und Gemüsefond unterrühren und nochmal aufkochen lassen. Bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen. Zum Schluss nur noch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.