



Lammkeule mit Senfkruste

Zutaten:

1 kg Keule(n) vom Lamm ohne Knochen
500 ml Fleischbrühe
125 ml Essig (Rotweinessig)
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Zweig/e Rosmarin
1 Zweig/e Thymian
1 Zweig/e Basilikum
1 Zitrone(n)
1 Orange(n)
1 Zwiebel(n)
1 Bund Suppengemüse
120 ml Olivenöl
1 Zehe/n Knoblauch
1 TL Salz
1 Tasse/n Senf , mittelscharfer
1 TL Thymian
1 TL Majoran

Zubereitung:

Die Lammkeule unter fließendem kalten Wasser abspülen, gut trocken tupfen.

Die Fleischbrühe mit dem Rotweinessig, dem Wasser, dem Lorbeerblatt, den Kräuterzweigen in einen Steinguttopf geben und die Lammkeule einlegen. Die gewaschene Zitrone und Orange halbieren und ebenfalls in den Sud legen. Die Zwiebel abziehen, das Suppengemüse waschen, beide Zutaten klein schneiden, in den Sud geben, den Steinguttopf verschließen, im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort mindestens 2 Tage das Fleisch marinieren lassen.

Anschließend das Fleisch herausnehmen, gut trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und auf dem Rost oder Schmortopf garen. Das Olivenöl mit den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen vermischen und während der Garzeit die Lammkeule damit öfter einstreichen.

Den Senf mit dem Thymian und dem Majoran verrühren. Kurz vor Garende die ganze Lammkeule mit dem Senf bestreichen und nochmals Farbe nehmen lassen.

Die Lammkeule in Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Menge/Portionen: 4

Zubereitungszeit: 1 Std.

Verfasser: lobloch4