

Lammkeule, gebacken mit Kartoffeln

96

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Fleisch und Beilage garen zusammen im Backofen. Ein Salat macht dieses prima Gästeessen komplett.

Zutaten: (6 Portionen)

1 Lammkeule (etwa 2,5 kg),
4 Knoblauchzehen,
1 Zweig Rosmarin,
frisch gemahlener Pfeffer,
2 EBI. Butter,
1,5 kg Kartoffeln,
Salz,
1 unbehandelte Zitrone,
4 Lorbeerblätter.

Rezept: Backofen auf 250 Grad/Gas Stufe 5 vorheizen. Die Lammkeule abspülen und trockentupfen. Die dünne Fettschicht über Kreuz einschneiden. Knoblauch abziehen und in Stifte schneiden. Mit einem spitzen Messer viele kleine Schnitte in die Lammkeule machen, in jeden einen Knoblauchstift und ein paar Rosmarinnadeln stecken. Pfeffer darüberstreuen. Die Keule in einen Bräter oder auf die Fettpfanne des Backofens legen. Mit flüssiger Butter bestreichen. In den heißen Backofen schieben. Nach 20 Minuten auf 190 Grad/Gas Stufe 2-3 herunterschalten und eine Stunde weiterbraien. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In leicht gesalzenem Wasser etwa zwei Minuten kochen. Abgießen und zur Lammkeule geben. Zitronenscheiben und Lorbeer dazugeben. Eine Stunde weiterbacken. Kartoffeln zwischendurch wenden. Lammkeule und Kartoffeln zusammen servieren

(pro Portion ca. 1100 Kalorien). Fertig in 3 Stunden