



Lammkeule/ -schlegel/ -rücken mit Kräuterkruste

Zutaten für 4 Portionen

Fleisch und Soße

1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Karotten
½ Stange	Lauch
¼ Knolle	Sellerie (ca. 50g)
1 Zehe	Knoblauch

1,5 kg **Wörlein´s Altmühltaler Lamm
Keule/ Schlegel oder Rücken**

Zubereitung

Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauch
grob zerteilen und in Butter andünsten

mit Salz, Pfeffer, Rosmarin einreiben
von allen Seiten anbraten bis leicht
gebräunt

Angedünstetes Wurzelgemüse in einen Bräter geben, Lamm darauf legen und mit
Wasser aufgießen bis das Fleisch $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt ist.

Das Lamm im Ofen bei 130°C Umluft 1,5 Stunden garen.

Kräuterkruste

320 g	Butter (zimmerwarm)	schaumig rühren
240g	Weißbrot (vom Vortag)	fein gerieben
½ Stück	Zwiebel	fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch	fein gehackt
4 EL	Petersilie	fein gehackt
2 EL	Thymian	fein gehackt
2 EL	Schnittlauch	fein gehackt

Weißbrot, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch
zur Butter geben und glatt rühren

Butter zwischen 2 Klarsichtfolien ausrollen. Die Platten sollen 3-4mm dick sein.
Diese Platten für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Das Fleisch herausnehmen, das Wurzelgemüse ab sieben und die Flüssigkeit
auffangen.

Diese kann mit etwas Stärke oder dunklen Soßenbinder gebunden und mit Salz, Pfeffer
abgeschmeckt werden.

Die Kräuterkruste auf das Fleisch legen und ca. 10 min im Ofen auf Grillfunktion
goldbraun braten.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln und Gemüse.

Tipp: Lammfleisch ca. 1 Stunde pro kg im Ofen schmoren, d.h. bei 2 kg: 2 Stunden.

Guten Appetit!