



Gebratene Lammkeule

Was brauchst du?

Eine schöne Lammkeule ... gibt's bei uns ... in Streifen geschnittener Pancetta, Butter, Knoblauchzehen, je 5 Esslöffel Weißwein und Weißweinessig, Salbeiblätter und Rosmarin (natürlich frisch), Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Wie geht's?

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Die Lammkeule mit dem Pancetta umwickeln und mit einem scharfen Messer mehrmals einritzen. Die Ritzen dann mit Salbeiblättern und Rosmarinnadeln spicken. Die Keule dann rundherum mit Olivenöl bestreichen und in die Backform geben. Alles noch ausgiebig salzen und pfeffern und die halbierten Knoblauchzehen dazugeben. Anschließend mit dem Essig und dem Weißwein angießen. Die Keule in den Backofen geben und eineinviertel Stunde garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Keule einmal wenden und ab und an mit dem Bratensud begießen.

Als Beilage passen Bratkartoffeln (kriegst du selber hin, oder?) und Paprikagemüse.

Guten Appetit!

Deine Blatzheims – bleib gesund
mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen
an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

Rezept 13/07.04.2020

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL