

Lammkeule mit Zwiebelpüree

Zutaten für 4 Portionen:

800 g ausgelöste, gerollte Lammkeule
300 g kleine Zwiebeln
2 Karotten
4 Knoblauchzehen
1 Scheibe Sellerie
1/16 l Rindsuppe
1/16 l Bratensaft
2 große Erdäpfel
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
1/2 EL Paradeismark
30 g Olivenöl
30 g Butter
gehackte Petersilie zum Bestreuen

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen, zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abspülen und abtropfen lassen; Karotten schälen und grob würfeln; Sellerie waschen, putzen und ebenfalls grobwürfelig schneiden; Erdäpfel waschen, schälen und kleinwürfelig schneiden. Knoblauch schälen, vierteln und damit das Fleisch spicken; danach mit Salz und Pfeffer einreiben. Butte und Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen; das Fleisch darin an allen Seiten zu

schöner, brauner Farbe braten; herausnehmen und warmstellen. Im Bratrückstand die Zwiebeln hell anrösten, Karotten und Sellerie beimeigen und kurz weiterrösten; zuletzt mit Thymian und Lorbeer würzen und mit Rindsuppe und Bratensaft aufgießen; das Fleisch einlegen und im vorgeheizten Backrohr bei 200-210 Grad 1 1/2 Stunden lang unter häufigem Begießen mit dem eigenen Saft zu knusprig-brauner Farbe schmoren lassen; wenn nötig, mit noch etwas Rindsuppe oder Wasser aufgießen. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden fügt man die Erdäpfel und das Paradeismark bei und läßt alles zusammen fertiggaren. Den Braten in fingerdicke Scheiben aufschneiden; mit dem entfetteten Bratensaft, Zwiebelpüree und beliebiger Gemüsegaratur auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Petersilie bestreut zu Tisch bringen.

LAMMKEULE NACH SCHOTTISCHER ART

Zutaten für 4 Portionen:

1 ganze Lammkeule (hohl auslösen)
Grünzeug
Karotten
Sellerieknollen
Petersilwurzel
Lauch
Salz
Lorbeer
Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Lammkeule waschen und mit kaltem Wasser aufstellen. Nicht vergessen, den Schlägel vorher mit einem Bindfaden zusammenzubinden. Wenn das Wasser kocht, das Grünzeug mitsamt den Gewürzen so kochen, daß der Schlägel rosa bleibt. (Wenn man den Schlägel mit einer Gabel ansticht, soll noch etwas Blut herauskommen). Das Fleisch wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und mit Pfefferminzsaucen übergeben.

Minzsaucen

Essig, Zucker und Wasser aufkochen, die feingehackten Pfefferminzblätter in den Sud geben, aufkochen und nach dem Erkalten zum Lammeschlägel servieren.

Beilage: Salzkartoffeln

