



Lammbraten mit Rotwein Rosmarin Sauce

Lammbraten mit Rotwein Rosmarin Sauce

2 kg Lammkeule (mit oder ohne Knochen)

3 Knoblauchzehen

4 Zweig(e) Rosmarin

2 Zweig(e) Thymian

Salz, schwarzer Pfeffer

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Zwiebeln

2 Karotten

1 Stück(e) Sellerie

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

250 ml trockener Rotwein

400 ml Jürgen Langbein Lamm-Fond

Etwas kalte Butter

Lammbraten mit Rotwein Rosmarin Sauce

1.

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Knoblauch in Stifte schneiden. Lammkeule mit einem Messer einstechen bzw. einschneiden und Knoblauch sowie 3 Zweige Rosmarin hineinstecken. Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben.

Lammkeule in einem großen Bräter rundum scharf anbraten. Herausnehmen. Grob gewürfeltes Gemüse hineingeben und anrösten. Tomatenmark unterrühren, kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen und Fond angießen. Thymian und restlichen Rosmarin zugeben.

Lammkeule wieder hineingeben und Bräter abdecken. Ca. 2–2,5 Stunden im Ofen garen. Zwischendurch gelegentlich mit Sauce übergießen. (Kerntemperatur: 65–68 °C (rosa) / 70–75 °C (durch))

Lammkeule herausnehmen, warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren. Auf dem Herd kräftig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. einem Stück kalter Butter abschmecken.