

Lammkeule in Schmorgemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Chilischote, 2 unbehandelte Zitronen, 1 Bund Petersilie
einige Stiele Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 4 EL. Öl
1 Lammkeule (mit Knochen ca. 2 kg) 1 Dose (850 ml) geschälte Tomaten
¼ 1 Gemüsebrühe(Instand)
1,5 kg. Festkochende Kartoffeln, 500 g. kleine Champignons
250 g. Schalotten, weißer Pfeffer, Salz
Zitronenpfeffer zum Bestreuen, Alufolie

Zubereitung:

Chilischote einritzen und die Kerne entfernen. Schote waschen und in schmale Ringe schneiden. Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Von einer Zitrone die Schale abraspeln und den Saft auspressen. Je 1/3 der Petersilie und des Rosmarins feinhacken. Knoblauch zerdrücken. Vorbereitete Zutaten mit dem Öl verrühren. Überschüssiges Fett von der Lammkeule entfernen. Keule mit Salz und der Ölmischung einreiben. In die Fettpfanne des Backofens legen und im vorgeheizten Backofen (E - Herd:200 °C, Gasherd: Stufe 3) ca. 2 Stunden schmoren. Tomaten abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Tomatensaft und etwas Brühe nach 30 Minuten in die Fettpfanne gießen. Restliche Brühe nach und nach zugießen und die Keule ab und zu mit dem Fond begießen. Kartoffeln schälen, waschen und der Länge nach in schmale Spalten schneiden. Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Zweite Zitrone ebenfalls in schmale Spalten schneiden. Schalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Tomaten grob würfeln, restliche Kräuter hacken. Vorbereitete Zutaten 45 Minuten vor Ende der Garzeit zur Lammkeule geben und mit Salz und weißem Pfeffer bestreuen. Lammkeule eventuelle nach 1 ½ Stunden mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Die Gemüsemischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammkeule mit dem Gemüse servieren, mit Zitronenpfeffer bestreuen und nach Belieben mit Petersilienblättchen garnieren.

„Gutes Gelingen und guten Appetit“