

– Lammkeule "pur" –

Zubereitungsempfehlung

Die Lammkeule waschen, abtrocknen und mind. 1 Tag in einer Beize marinieren (z. Bsp. Beize aus Buttermilch, Knoblauchzehen, Zwiebeln, Saft einer Zitrone, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer). Die gut abgetropfte Lammkeule von allen Seiten im Bräter gut anbraten und mit einem Teil der Beize ablöschen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft auf der unteren Schiene ca. 90 - 100 Minuten garen, ausgehend von ca. 2,5kg Gewicht. Am Besten lässt sich die Garstufe mit einem Bratenthermometer überprüfen. Sie sollte 75 - 80 Grad betragen. Für Kenner, die es besonders zart und rosé mögen, reicht eine Gartemperatur von 60 Grad und ca. 75 - 80 Minuten Garzeit.

Den Bratenfond durch ein Sieb streichen und eine Soße ziehen. Mediterranes Gemüse, grüne Bohnen und Kartoffeln sind eine ideale Beilage.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Ihre Fleischerei Kadach