

Lammrezept

Lammkeule aus dem Backofen

- 
- 1 kg Kartoffeln
 - 100 g Butter
 - Salz und Pfeffer
 - 1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
 - 150 g durchwachsener Speck
 - ca. 1 kg Lammkeule
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 feuerfeste Form oder Bräter



Kartoffeln roh schälen und das mit der Butter ausgeriebene Bratgefäß mit feinen Kartoffelscheiben dick auslegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Auf den Kartoffeln 2/3 vom Rest der Butter in kleinen Stücken und den in kleine Würfel geschnittenen Speck verteilen. Mit etwas Wasser angießen.

Die Lammkeule mit der geschmolzenen restlichen Butter bestreichen und mit kleinen Stücken von den Knoblauchzehen spicken. Die Keule dann auf die Kartoffelschicht legen.

Die Lammkeule wird im offenen Gefäß im Backofen — je nach Größe der Keule — in ca. 1 ½ - 2 Stunden gar sein. Vor dem Servieren prüfen, ob auch die Kartoffeln gar sind.

Heiß in der Form servieren.

Dieses Gericht ist sehr leicht mit ca. ½ Stunde Zubereitungszeit und 1 ½ - 2 Stunden Garzeit zuzubereiten. Ich wünsche Ihnen

«Guten Appetit»

Ihr Schäfer
Uli Teich

Juradistl-Schäferei
Uli Teich
Regensburg
Lammfleischbestellung:
☎ 0941 6965995
o. 0160 6040970