

LOHFF'S

Ihre Fleischerei seit 1873

Zubereitungsempfehlung

Lammkeule - eingelegt in Kräuter-Knoblauch-Öl -

Zutatenliste:

4 frische Tomaten oder auch getrocknete Tomaten

1 Knolle Knoblauch

4 Möhren

2 Zwiebeln

2 mal 250 ml Wasser

Nehmen Sie die Lammkeule aus der Verpackung und gießen Sie die Marinade in den Bräter. Heizen Sie Ihren Ofen auf 160° C vor.

Bereiten Sie Tomaten, Knoblauch, Möhren und Zwiebeln vor, indem Sie alles putzen und in Würfel schneiden.

Gießen Sie einmal 250 ml Wasser in den Bräter und geben Sie das Gemüse dazu. Wenn der Ofen gut vorgeheizt ist, legen Sie die Lammkeule auf das Gemüse und stellen alles in den heißen Ofen. Decken Sie die Lammkeule mit etwas Alufolie ab. Nach einer guten halben Stunde gießen Sie das restliche Wasser in den Bräter und lassen alles noch ca. 2 Stunden bei 160° C weiterschmoren.

Ca. eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit nehmen Sie die Alufolie herunter, damit die Lammkeule noch eine schöne Bräunung bekommt.

Vor dem Servieren lassen Sie die Lammkeule noch ca. 15 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen – in der Zeit bereiten Sie Ihre Sauce nach Ihrem Geschmack zu. Dann können Sie das Fleisch aufschneiden.

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen frische grüne Bohnen oder Brokkoli sowie Kartoffeln oder Kartoffelgratin.



Guten Appetit und „Schöne Ostertage“ wünscht Ihnen das Team der Fleischerei Lohff