

GEBACKENE LAMMKEULE MIT GARTENKRÄUTERN

Zubereitung:

Die Lammkeule abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Backofen auf 225°C (Umluft 200 °C) vorheizen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Lammkeule hineingeben. In den Backofen schieben und ca. 10 Minuten anbacken.

Anschließend die Hitze auf 160°C (Umluft 150 °C) reduzieren. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel vierteln, den Knoblauch fein würfeln. Die Kräuter zupfen. Kräuter und Knoblauch auf der Lammkeule verteilen und diese weiterbacken. Das Tomatenmark in den Bräter geben und anbräunen.

Zwiebelviertel, geachtelte Tomaten und das Lorbeerblatt dazu geben und mitbräunen. Mit der Hälfte des Lammfonds ablöschen. Die Lammkeule nun ca. noch 1½ Stunden garen.

Zwischendurch Lammfond nachfüllen und die Keule damit übergießen. 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Rotwein angießen.

Dann die Lammkeule aus dem Ofen nehmen und den Bratenfond durch ein Sieb geben. Lammkeule in Scheiben aufschneiden und mit dem Fond servieren. Mediterranes Gemüse, grüne Bohnen und gebackene Kartoffeln sind ideale Beilagen.



Zutaten

für 4 Personen:

- 1 Lammkeule
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Thymian, einige Zweige
- Rosmarin
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Butterschmalz
- grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 0,4 l Lammfond
- 0,2 l Rotwein



Zutaten

für 4 Personen:

- 500 g Lammfleisch aus der Schulter
- 250 g Kartoffeln
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 250 g Weißkohl
- ½ TL Kümmel
- Salz, Pfeffer
- ½ l Fleischbrühe
- ½ Bund glatte Petersilie

LAMMEINTOPF MIT WEISSKOHL

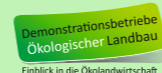
Zubereitung:

Das Lammfleisch würfeln. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Den Weißkohl putzen und in grobe Scheiben schneiden. Alles abwechselnd mit Kümmel in einen Topf geben und aufschichten.

Jede Schicht nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen, mit Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt ca. 50 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Landwirtschaftsbetrieb
Schlembach

Hauptstraße 3
97702 Kleinwenkheim
Tel.: 09766 / 10 29



LAMMFLEISCH

Rezepte und Tipps
von den Schlembachs



Landwirtschaftsbetrieb
Schlembach

LAMMFLEISCH - eine besondere Delikatesse

Bei der Zubereitung von Lammfleisch sind der Phantasie kaum Grenzen gesetzt. Lammfleisch lässt sich braten, grillen, schmoren, dünsten und backen. Es lässt sich in Buttermilch, Essig oder Rotwein beizen, mit Knoblauch oder Karotten spicken, mit Soßen aus Majoran oder Pfefferminze übergießen und als Eintopf mit Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln zusammen kochen.

Zum Würzen eignen sich Zwiebeln, Senf, Knoblauch, Pilze, Wacholderbeeren, Thymian, Dill, Estragon, Paprika, Curry, Oregano—oder ganz einfach und als **besonderer Tipp: Schlembachs Lammgewürz.**



SCHULTER

Sie wird auch Bug oder Schaufel genannt und eignet sich zum Schmoren und Braten. Ideal ist Schulter für die Zubereitung von Rollbraten.



KEULE (SCHLEGEL)

Lammkeule eignet sich besonders zum Braten. Aus ihr werden auch die delikaten Lammnüsschen geschnitten. Scheiben von der Keule lassen sich für die Zubereitung von Lammsteaks und Lammschnitzel bestens verwenden. Gewürfeltes Fleisch aus der Keule ist ideal für Spieße und Fondue.



HAXE

Die Lammhaxe wird aus dem unteren Teil der Keule geschnitten. Sie schmeckt herrlich gebraten oder geschmort und ist als Portion für eine Person genau richtig.



RÜCKEN

Der Lammrücken kann entweder als Ganzes zubereitet werden oder geschnitten in Koteletts zum Kurzbraten.



GEGRILLTER LAMMRÜCKEN

Zubereitung:

Den Lammrücken mit kaltem Wasser abspülen, danach trockentupfen. Fleisch auf beiden Seiten entlang des Knochens tief einschneiden. Die Fettschicht des Lammrückens in 2 cm Abständen mehrmals schräg einritzen.

Honig, Senf und Walnussöl verrühren, das Fleisch damit bestreichen. Den Lammrücken im 1. Einschub von unten auf den Rost über der Fettpfanne legen und etwa 30-35 Minuten bei 240°C Umluft grillen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit aus Honig, Senf, Walnüssen und den anderen Zutaten eine Soße rühren, mit grob gemahlener Pfeffer abschmecken. Zum Lammrücken reichen. Dazu: Baguette und grüner Blattsalat oder Kartoffeln.

Zutaten

für 4 Personen:
1,6 kg
Lammrücken
2 EL Honig
1 EL Walnussöl
Jodsalz, frisch
gestoßener Pfeffer

Für die Soße

6 EL Honig
100 ml Rotwein
1 TL gehackter
Ingwer
1 EL gehackte
Walnüsse
grober Pfeffer

Zutaten

für 4 Personen:

1 ausgelöste
Lammschulter
(ca. 1,2 kg)
50 g Frischkäse
200 g Blattspinat
2 Schalotten
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
0,2 l Rotwein
0,4 l Lammfond
oder Brühe,
Jodsalz, Pfeffer
Speisestärke
Kochfaden zum
Binden

GEFÜLLTE LAMMSCHULTER MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE

Zubereitung:

Den Spinat in kochendem Wasser kurz blanchieren. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten fein hacken. Das Fleisch innen mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch einreiben. Die Spinatblätter darauf ausbreiten und mit dem Frischkäse bestreichen. Die Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den gehackten Schalotten auf den Spinatblättern verteilen.

Die Lammschulter nun einrollen und mit dem Faden zusammen binden. Das Fleisch nochmals von außen würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum darin anbraten. Nun das Tomatenmark, die restlichen gehackten Schalotten und die verbliebene Knoblauchzehe zugeben, kurz anbräunen und mit dem Lammfond ablöschen.

Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und bei 170°C (Umluft 150°C) ca. 60 Minuten garen. Evtl. etwas Flüssigkeit nachgießen. Nach ca. 50 Minuten den Rotwein dazugeben und wiederum etwas einkochen lassen. Die Soße abschmecken, mit der Speisestärke leicht abbinden und durch ein Sieb passieren. Zum Servieren den Faden entfernen und das Fleisch in Scheiben aufschneiden.

