

## Lammkeule Winzerin-Art

### Zutaten: (für 6 Personen)

1 Lammkeule von etwa 1,5 kg

2 Knoblauchzehen

3 Essl. Öl, 30 g Margarine

Salz, Pfeffer, 1 Essl. getrocknetes Basilikum,

2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 2 Möhren, etwas Lauch,

etwa ¼ l Würfelbrühe, 1 Glas Weisswein

½ Becher Sahne, nach Belieben 1 Teel. Stärkemehl

### Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und gut abtrocknen. Mit einem spitzen Messer ritzt man die Oberhaut an beliebig vielen Stellen ein und steckt dünne Knoblauchstiftchen in die Hautritzen. Öl mit Margarine zusammen stark erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin gut anbraten. Dann salzt und pfeffert man die Keule und bestreut sie mit dem fein zerkrümelten Basilikum. Die Hitze drosseln. Die grob zerschnittenen Zwiebel in die Bratenpfanne geben, ebenso die klein geschnittene Petersilienwurzel, Möhren und Lauch. Wenn diese Zutaten kräftig angeschmort sind, löscht man mit der heißen Brühe ab, deckt das Bratgefäß zu und gibt es in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen. Nach 1 Stunde reduziert man die Hitze auf 180 Grad, öffnet den Deckel und lässt den Braten noch weitere 30 Minuten garen, dabei ab und zu mit dem Bratensud beschöpfen. Danach wird das Fleisch herausgenommen, vom Knochen gelöst und, in Scheiben geschnitten, warmgestellt. Den Bratensud kocht man mit Wasser los, gießt den Wein an, würzt mit Salz u. Pfeffer und lässt die Soße etwas einkochen. Dann fügt man die Sahne –eventuell mit Stärkemehl verrührt– zu, gießt sie durch ein Sieb und serviert sie zum Braten. Als Beilage: grüne Bohnen  
Guten Appetit!

(ausprobiert von Sibilla Moritz, Morschenich)

