

# Geschmorte marinierte Osterlammkeule

4 Portionen

## **Zutaten**

1,5 bis 2 kg Lammkeule  
6 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1 kleines Stück Sellerie  
60 g Tomatenmark  
3 Zweige Rosmarin  
1 großen Zweig Thymian  
3 Blätter Salbei  
0,5 l Rotwein  
etwas Olivenöl  
Wasser oder Gemüsebrühe  
Balsamicoessig dunkel  
Speisestärke zum binden  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Als erstes die Lammkeule waschen und trockentupfen. Mit etwas Olivenöl einreiben und mit den angedrückten Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian und Salbei in einen Beutel geben, verschließen und ca. 24-28 Stunden marinieren. Lammkeule von Kräutern und Knoblauch befreien. Diese aufheben für den Saucenansatz.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem geräumigen Topf in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das kleingeschnittene Zwiebel-Wurzelgemüse hinzugeben und mit anbraten. Tomatenmark mit anziehen und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen, Knoblauch und Kräuter hinzugeben und „leise“ ca. 2 bis 2 ½ Stunden schmoren lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden und mit etwas dunklem Balsamicoessig abschmecken.

Die Lammkeule in Scheiben schneiden und mit der eigenen Sauce nappieren.

Dazu passt gebratener, frischer Stangenspargel, Speck-Bohngengemüse oder knackiges Zucchini-Kräutergemüse.

**Wir wünschen allen frohe Ostern!**