

Lammkeule

ZUTATEN:

- 1 Lammkeule (etwa 2 kg)
- 4-5 Knoblauchzehen
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL scharfer grober Senf
- 2 EL Kräuter zum Grillen (Kerá)
- Olivenöl (Kerá) zum Braten

ZUBEREITUNG:

Die Lammkeule mit Küchenkrepp abreiben. Die Knoblauchzehen abziehen, in Stifte schneiden. Mit einem kleinen, scharfen Messer die Lammkeule rundum mehrmals einstechen. In die Einstiche je einen Knoblauchstift stecken. Die Lammkeule kräftig pfeffern und salzen. Mit Senf bestreichen und dick mit der Gewürzmischung bestreuen und etwas andrücken. Die Lammkeule auf einen Bräter mit Olivenöl geben, in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200°C/Gas Stufe 3 etwa 2 Std. braten. Dabei nicht wenden.

TIPP:

Bei Lammkoteletts empfiehlt es sich, diese vor dem Braten in einer Olivenöl-Kräutermischung zu marinieren.

