

Lammkeule in Rotwein geschmort

Zutaten für 4 Personen

1 Lammkeule ca. 1.2 kg
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Olivenöl
2 TL zerkleinerte schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 Liter Gemüsebouillon
5 dl trockener Merlot
2 Zehen Knoblauch, halbiert
½ Sellerie, in Würfel geschnitten
4 Karotten, in Würfel geschnitten
1 grosse Zwiebel, geschält, grob geschnitten
100 g getrocknete Totentrompeten
3 frische Zweige Rosmarin

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer rundum würzen. In einem grossen ofenfesten Topf das Olivenöl erhitzen. Die Keule rundum anbraten.

Alle restlichen Zutaten in den Topf geben, aufkochen und in den Ofen stellen. Die Keule jede ½ Stunde drehen und ca. 2 Stunden garen lassen. Eventuelle Flüssigkeit nachgeben.

Dazu passen frische Bohnen und Kartoffelstock.

Weintipp: Dazu passt ein erdiger Rotwein mit leichtem Biss aus dem Médoc, Bordeaux, ein Touriga National aus Portugal, ein erdiger vollmundiger Rotwein aus Ribera del Duero oder ein gehaltvoller Pinot Noir aus den USA.

Aus unserem Sortiment:

Château du Retout, Bordeaux
Château Haut-Maurac, Bordeaux
Dão Reserva, Alvaro Castro, Portugal
Mario, Vega Clara, Ribera del Duero
Pesquera Crianza, Ribera del Duero
Finca la Revilla, Ribera del Duero
Seven Oaks, Cabernet, Jerry Lohr, Californien