

Gebackene Keule vom Weidelamm (mit Lorbeer-Kartoffeln)

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 Keule vom Weidelamm (ohne Knochen / ca. 1,5 – 2 kg)
4 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 unbehandelte Zitrone
4 Lorbeerblätter
2 Ei Butter
1 kg Kartoffeln
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit inkl. Vorbereitung: ca. 2 Stunden und 30 Minuten

Heizen Sie bitte Ihren Backofen auf 230° C mit Umluft vor und stellen eine große Ofenform oder einen Bräter bereit.

Tupfen Sie das Fleisch mit Küchenpapier sehr gut trocken. Nun wird die Fettschicht auf der Oberseite der Keule mit einem scharfen Messer leicht eingeschnitten und mit der Spitze des Messers noch kleinere Einkerbungen hinzugefügt.

Schälen Sie bitte die Knoblauchzehen und schneiden kleine Splitter heraus. Rosmarin und Thymian abzupfen und zusammen mit den Knoblauchsplittern in die vorhandenen Schnitte drücken. Die ganze Keule gut salzen und pfeffern und in die Ofenform bzw. den Bräter legen.

Die Form wird nun in den Backofen gegeben. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 120°-130 ° verringern und die Keule mit etwas weicher Butter bestreichen. Die ganze Keule noch ca. 1 ½ Stunden weiter braten lassen, dabei gelegentlich mit dem auslaufenden Fleischsaft begießen. (Stichthermometer 65-67° im Kern)

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in grobe Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser in 2-3 Minuten kurz abkochen, abgießen und mit der in feine Scheiben geschnittenen Zitrone und den Lorbeerblättern ca. 30 Minuten vor Ablauf der Bratzeit um die Keule schichten.

Nach Ablauf der Bratzeit von 2 Stunden den ganzen Bräter aus dem Ofen nehmen, die Keule ganz kurz ruhen lassen und zusammen mit den gebackenen Kartoffeln servieren.

Guten Appetit