

Lammbraten mit Kräuterfüllung, ganz klassisch für 4 Personen

Zutaten:

1 Lammkeule oder 1 Lammschulter ausgelöst, 1/8 L bis 1/4 L Fleischbrühe
Rosmarin, Thymian, Zwiebeln, gelbe Rüben, Tomaten, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Füllung:

2 gehackte Zwiebeln, 2 EL Oregano und Thymian, 1 Tasse Semmelbrösel, 3 EL grober Senf (scharf).

Keule mit der Füllung innen bestreichen, mit Küchengarn zusammenbinden und im Topf scharf anbraten, Gemüse zugeben und schmoren lassen. Garzeit ca. 1,5 Std Kräuter zugeben und mit kräftigem trockenem Rotwein und Sahne abschmecken. Den Bratensatz mit etwas Brühe, Rotwein und Sahne aufkochen, abschmecken und zum Fleisch servieren.

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Butterbohnen