

Gebratene Lammkeule mit Kartoffelgratin und Bohnengemuese

Zutaten fuer die Lammkeule:

1 Lammkeule mit Mittelknochen, 1,2 bis 1,4 kg
(moeglichst von deutschen Deichlaemmern)

Salz, Pfeffer

1 angedrueckte Knoblauchzehe

frische Thymian- und Rosmarinzweige, je ein Bund

Zutaten fuer die Sosse:

1 kg Fleischknochen

1 Suppenbund, 1 EL Tomatenmark

0,5 Liter Wasser, 0,3 Liter Rotwein

Zutaten fuer das Bohnengemuese:

500 g feine gruene Kenia-Bohnen

3 Schalotten, klitzeklein gewuerfelt

2 EL Butter, 1 Bund Dill, fein gehackt

