Lammkeule

gelingt leicht in etwa 30 bis 40 Minuten (Vorbereitung 3 Tage marinieren)

* 1,5kg Lammkeule ohne Knochen
* 6 Knoblauchzehen
* 1 Flasche trockenen Rotwein (Burgunder)
* 2 EL Olivenöl, * 2 Lorbeerblätter
* 1 Zweig Thymian, * 2 Zwiebeln
* 2 Karotten, * 10 schwarze Pfefferkörner
* 2 bis 4 cl Cognac, * 1 TL Speisestärke
* Pfeffer und Salz

Die von der Pergamenthaut gesäuberte Keule mit den gestifteten Knoblauchzehen spicken und in eine große Schüssel legen. Wein, Olivenöl, Lorbeer, Thymian, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Karotten mischen und über die Keule gießen. Die Pfefferkörner einstreuen und das Ganze zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Hin und wieder wenden.

Danach die Keule aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen und auf den Rost in den vorgeheizten Backofen (Elektro = 225 Grad, Gas = Stufe 4) legen. 30 bis 40 Minuten braten lassen und dann noch im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
Inzwischen die Marinade auf- und einkochen lassen. Wenn Sie auf etwa die Hälfte eingekocht ist, durch ein Sieb passieren, mit Cognac abschmecken und mit der Speisestärke binden.
Die Keule in Scheiben schneiden, die Sauce getrennt reichen.

Als Beilage schmecken mir besonders gut glasierte Karotten.

Als Wein empfiehlt sich ein kräftiger trockener Rotwein, am besten der persönliche Lieblingsrotwein!