



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Herr Borchers

Lammkeule Röber's Art

Zutaten:

Lammkeule im Bratschlauch
Wurzelgemüse
Rotwein
Röber's Lammfond
Salz, Pfeffer, Zucker
Knoblauch
Senf
Rosmarin
Saucenbinder oder Mehlbutter



Zubereitung:

Die Lammkeule auf ein Backblech oder in eine passende Auflaufform legen.

Im Backofen mit Umluft bei 150° C ca. 2-2,5 Std. fertig garen. (Kerntemp. ca. 82 Grad)

Anschließend den Braten aus dem Bratschlauch heraus nehmen und im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Sauce den aufgefangenen Bratfond im Topf mit etwas Rotwein, Röber's Lammfond auffüllen und aufkochen lassen.

Danach die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Senf und Rosmarin abschmecken.

Anschließend mit Saucenbinder, Mehlbutter oder Maisstärke abbinden und durch ein Sieb passieren.

Die Lammkeule vom Röhrenknochen befreien, aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

Gratinierte Rahmkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, gebratene Pellkartoffel-Ecken, Blattspinat, Rata-touille, Speckbohnen oder Wirsinggemüse.

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röber Gourmetmarkt!