

Lammkeule mit Kräutern

Zutaten (für 4 Personen)

1 Lammkeule (1,5 - 2 kg)	2 Knoblauchzehen
1/4 L trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
200 g Cocktailtomaten	8 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian	Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Rosmarin	Salz

Zubereitung:

2 Knoblauchzehen schälen, durch eine Presse in eine kleine Schale drücken. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Kräuter zum Knoblauch hinzufügen und mit der Hälfte des Olivenöls vermischen. Die Lammkeule mit der Marinade einstreichen und für etwa vier Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank stellen.

Mit dem restlichen Öl eine große Auflaufform oder eine feuerfeste Pfanne einfetten, die Lammkeule hineinlegen und mit den übrigen 10 ungeschälten Knoblauchzehen umlegen und den Wein angießen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen für etwa 90 Minuten garen (Sticht man mit der Fleischgabel hinein und der Bratensaft tritt rosa bis klar aus, ist die Keule gar). Dabei ab und zu mit der Bratflüssigkeit übergießen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten zufügen.

Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, pfeffern, ggf. leicht salzen und in Alufolie für 10 Minuten ruhen lassen. Die Tomaten auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten, die weichen Knoblauchzehen aus der Schale drücken, zum Bratensaft geben und die Lammkeule mit dem Saft servieren. Dazu frisches Baguette reichen.

Dazu empfehlen wir:

 **La Ferme du Mont - "Le Ponnant" Côtes du Rhône Villages AOC, Rhône | Frankreich**

Das Team von **rebenkind** wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden (zzgl. 4 Stunden Marinierzeit)

Schwierigkeitsgrad: mittel