

Lammkeule „Magma“

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g ausgelöste Lammkeule
- 6 El Olivenöl
- 2 Tl Paprika edelsüß
- 8 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 l Rotwein
- Thymian
- Rosmarin
- 500 g Kartoffeln
- 750 g Brechbohnen
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Sauerkirsch-Schoko-Chili „Magma“

Die Lammkeule wird mit einer Marinade aus 3 El Olivenöl, Pfeffer, Salz, Thymian, Rosmarin und 4 gepressten Zehen Knoblauch eingepinselt. Den Rest der Marinade für Blechkartoffeln verwenden. Einen Bräter mit Olivenöl auspinseln und die Lammkeule darin auf dem Herd von allen Seiten scharf anbraten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und den Bräter in den vorgeheizten Ofen (225 Grad, mittlere Schiene) geben. Kartoffeln mit Schale waschen und halbieren. Mit dem restlichen Öl einpinseln und salzen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech setzen und zur Lammkeule in den Ofen schieben. Die Lammkeule zwischendurch mit Bratensaft und dem restlichen Rotwein begießen. Inzwischen die Bohnen in Salzwasser gar kochen (ca. 15 min.) und abtropfen lassen. 3 El Olivenöl erhitzen und 4 gepresste Zehen Knoblauch anbraten, etwas süßes Paprikapulver dazufügen, unterrühren und sofort über die Bohnen gießen. Blechkartoffeln sind nach 45 Min. gar. Der Braten braucht insgesamt ca. 70-80 Min. Etwas Sauce in einen Topf umfüllen und das Glas Chutney zufügen. Nochmals kurz erwärmen, fertig...

Guten Appetit!