



Lammkeule im Bratschlauch

1 Lammkeule ca, 1,5, Kg, 3 Möhren, 1 Bund Suppengemüse, 200 ml Rotwein, 6 Knoblauchzehen, 4 Zweige Romarien, 2 Lorbeerblätter, 100 ml Lammfond, Salz, Pfeffer

Lammkeule putzen und mit Knoblauch spicken. Keule im heißen Öl kräftig anbraten. Gemüse putzen, in Würfel schneiden und im Öl kurz anbraten. Mit Brühe und 200 ml Wein ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite des Bratschlauches verschließen, danach den Schlauch mit der Gemüsemischung, Lorbeerblätter und Kräuter füllen. Lammkeule darauflegen und Schlauch verschließen. Bratschlauch einschneiden damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 1,5 Stunden garen.