

GESCHMORTE KEULE VOM MILCHLAMM ODER ZICKLEIN MIT OFENGEMÜSE



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Keule mit ca. 1,4 kg vom Milchlamm oder Zicklein
- 4 große mehligte Kartoffeln
- 4 Schalotte klein geschnitten
- 0,5l Böhm Riesling
- 4 Knoblauchzehe
- 4 Thymianzweige
- 2 Karotten
- 4 Stangen Staudensellerie
- 6 Eiertomaten
- Rosmarin
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160° C vorheizen. Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen und die geschälte Schalotte zusammen mit den Knoblauchzehen andünsten.

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden sie diese in 1,5 cm dicke Scheiben. Legen Sie anschließend die Auflaufform mit den Kartoffeln aus, leicht salzen. Karotten und Staudensellerie schälen und in schöne Stücke schneiden. Diese verteilen Sie nun auf den Kartoffeln. Nun reiben Sie die Keule mit Olivenöl ein, würzen sie mit Salz und Pfeffer, legen sie anschließend auf das Gemüsebett und schieben bei 160° C die Sauteuse in den Ofen.

Die Tomaten in eine heißes Wasserbad geben, anschließend häuten und halbieren. Nach ca. 45 Minuten die Keule mit dem Riesling übergießen. Geben Sie nun Rosmarin, Thymian und die Tomaten hinzu und lassen das Ganze weitere 30 Minuten schmoren.

ANRICHTEN

Die Keule tranchieren und auf dem Gemüse-Kartoffelbett portionsweise auf Tellern anrichten. Mit etwas Schmorsaft und Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.