

Fleisch

Wolle

Felle

seit über 70 Jahren...

Schäferei Brinkmann

Bittinger Haarweg 10
59469 Ense

Telefon: 02928 / 621

Telefax: 02928 / 839237

e-mail: mail@schaeferei-brinkmann.de

und vieles mehr...

Wir empfehlen:

Kräuterlammkeule mit Rosmarin (für 6 Personen)

1 Lammkeule, ca. 2,3 kg

2 Knoblauchzehen

für die Marinade:

1 Zitrone

Rosmarin

1 Knoblauchzehe (zerdrückt)

Pfeffer, Salz

1 Zwiebel

1 Scheibe Sellerie

1 kleine Karotte

4 EL Öl

2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Rosmarin

125 g Paniermehl

Keule mit Knoblauch spicken und mehrmals mit der Marinade bestreichen, in Alufolie wickeln, 24 Stunden marinieren.

Zwiebel, Sellerie und Karotte in Stücke schneiden, mit Öl im Bräter erhitzen. Keule drauflegen, abgetropfte Marinade zugeben, 1¼ bis 1½ Stunden zugedeckt schmoren, öfter mit Fond übergießen.

Petersilie klein hacken, Knoblauch zerdrücken, mit Rosmarin und 125 g Paniermehl vermischen. Die Mischung auf die Keule geben und noch 5 Minuten braten lassen.

Beilagenempfehlung:

Bohnen, Bouillonkartoffeln

Guten Appetit!