

Geschmorte Lammkeule mit Karoffelklößen



Herrlich weich geschmortes Fleisch

Das nenne ich doch einmal ein gelungenes Feiertags-Essen.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzapfen kann.

Dazu eine leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und Glühwein.

Und als Beilage Kartoffelklöße mit Brotkrusten-Croutons. Bei den Klößen habe ich es mir zugegebenermaßen einfach gemacht, ich habe tiefgefrorene Kartoffelklöße, also ein Industrieprodukt, gewählt. Aber da diese Klöße die Bezeichnung

„Sonntagsklöße“ tragen, passen sie sehr gut zum Feiertags-Essen. Sie sind von guter Qualität und sehr schmackhaft. Allerdings schmeckt man ihnen an, dass sie nicht frisch zubereitet und ein Industrieprodukt sind. Wenn Sie die Klöße selbst manuell zubereiten wollen, suchen Sie in meinem Foodblog nach einem Grundrezept für Kartoffelklöße.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch Glühwein. Das Weingut [Andres](#) aus Neustadt an der Weinstraße hat in diesem Jahr einige ganz besondere Weine im Sortiment und mir davon Muster geliefert. Und zwar jeweils einen Weiß-, Rosé- und Rotwein. Allerdings, und das ist das Besondere, mit speziellen adventlichen Gewürzen als Glühweine hergestellt. Und da ich selbst keinen Alkohol trinke und somit diese Weine nicht abends in heißem Zustand mit Adventsplätzchen verkosten will, nehme ich sie einfach zum Kochen. Und für diese Sauce zur Lammkeule verwende ich einen großen Teil des roten Glühweins.

Leider hat mir das Weingut Andres keinen alkoholfreien Glühwein aus Traubensaft als Muster zur Verfügung gestellt. Denn diesen hat es auch neu im Sortiment. Ich hätte diesen alkoholfreien Glühwein gerne zum Essen dazu verkostet.

Aber so genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Geschmorte Lammkeule mit Karoffelklößen



25. Dezember 2020

von Thobie

Personen

2

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

3 Stunden

Gesamtzeit

3 Stunden, 15 Minuten



Zutaten

- 1 Lammkeule (etwa 1,2 kg)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- 300 ml Fleischfond
- 300 ml roter Glühwein

- Fleischgewürz
- Gyrosgewürz
- 6 Kartoffelklöße mit Brotwürfel-Croutons (1 Packung Tiefkühlware)
- Olivenöl

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
3. Lammkeule auf allen Seiten mit Fleischgewürz und Gyrosgewürz würzen.
4. Öl in einem Bräter erhitzen und Lammkeule auf allen Seiten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit Fleischfond und Glühwein ablöschen.
5. Zugedeckt auf mittlerer Ebene drei Stunden im Backofen schmoren.
6. Vor Ende der Garzeit Klöße nach Anleitung zubereiten.
7. Bräter herausnehmen. Sauce abschmecken.
8. Jeweils eine Hälfte der Lammkeule auf einen Teller geben. Jeweils drei Klöße dazugeben.
9. Viel Sauce über Lammkeule und Klöße geben, so dass man einen schönen Saucenspiegel auf dem Teller hat.
10. Servieren. Guten Appetit!

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/25/geschmorte-lammkeule-mit-karoffelkloessen/>