

Geschmorte Lammkeule mit Salzkartoffeln in dunkler Sauce



Mit dunkler, sämiger und würziger Sauce

Dies ist ein gelungenes Essen für den heutigen Silvester-Tag.

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 dunkle, sämige, leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und gutem Rotwein. Durch die lange Schmorzeit zerfließt das angebratene Gemüse und bildet dadurch eine sehr sämige Sauce.

Und als Beilage einfache Salzkartoffeln, die aber mit der dunklen Sauce wunderbar munden.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch einen guten Rotwein. Ich habe einen guten Rotwein von den Kanaren bei meinem Supermarkt gefunden, den man gerne mit Freunden beim Essen trinkt. Ich selbst kann ihn nicht zum Essen genießen, da ich ja keinen Alkohol trinke. Aber wie der bekannte Spruch von renommierten Köchen lautet, dass man die Weine, die man gern zum Essen trinkt, eben auch zum Kochen der Speisen verwenden soll, nehme ich diesen Wein eben auch für die Sauce.

Da der kanarische Wein laut Aussage meiner Lebensgefährtin sehr gut schmeckt und ich auch von der dunklen, sämigen Sauce mit Fond und Rotwein sehr überzeugt bin, habe ich einmal nach [Weinkellereien auf Gran Canaria](#) recherchiert, wo man diese Weine gut erstehen kann. Eventuell führt uns ja einer der nächsten Urlaube dorthin.

Ich selbst aber genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Geschmorte Lammkeule mit Salzkartoffeln in dunkler Sauce



31. Dezember 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Lamm](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

3 Stunden

Gesamtzeit

3 Stunden, 20 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 Rotwein von den Kanaren
- Fleischgewürz

- Gyrosgewürz
- 6 große Kartoffeln
- 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 Rotwein ablöschen.
5. Zugedeckt auf mittlerer Ebene drei Stunden im Backofen schmoren.
6. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, zerkleinern und auf zwei Teller verteilen.
7. Bräter aus dem Backofen nehmen. Sauce abschmecken.
8. Jeweils eine Hälfte der Lammkeule auf einen der Teller geben.
9. Viel Sauce über Lammkeule und Kartoffeln geben, so dass man einen schönen Saucenspiegel auf dem Teller hat.
10. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Croutons,
Fleischfond,
Glühwein,
Kartoffel,
Kartoffelklöße,
Lammkeule,
Sauce

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/31/geschmorte-lammkeule>

[e-mit-salzkartoffeln-in-dunkler-sauce/](#)
