

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 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.

Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein

Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]