Italienische Rezepte

Lammkeule nach Art der Jägerin (alla cacciatora)

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Lamm

Lammkeule (ca. 3 kg) 1/4 Liter Weißwein, trocken bei - Bedarf noch etwas zum Angießen Weißweinessig 50 ml

Essl. Rosmarinnadeln, frisch

- ersatzweise 1 El getroc

Sardellenfilets

Essl. Olivenöl

2 Pfefferschoten (40 g) 2 Knoblauchzehen

Salz

Lorbeerblätter

1/8 Liter Wasser

Lammkeule sorgfältig rundherum mit einem scharfen Messer putzen, dabei Fett und Häute abschneiden. Die Fleischoberfläche nicht verletzen. Wein und Essig mit Rosmarin mischen. Sardellenfilets abspülen, fein hacken, mit 1/4 des Öls im Mörser fein zerreiben, in die Weinmischung rühren. Pfefferschotenstiele abschneiden. Schoten aufschlitzen, unter fließendem Wasser entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und durchpressen. Beides in die Weinmischung rühren. Lammkeule in einen großen Gefrierbeutel (6 I Inhalt) legen. Marinade zugießen, dabei die festen Bestandteile auf dem Fleisch verteilen. Beutel um die Stelze fest verschnüren, damit nichts herauslaufen kann. Die Lammkeule kühl stellen und 12 Stunden (am besten über Nacht) marinieren und dabei einmal wenden. Die Keule aus dem Beutel nehmen, abtropfen lassen, in einen Bräter legen und rundherum mit Salz bestreuen. Die Marinade zugießen, Lorbeerblätter zugeben, restliches Öl über die Keule gießen. Die Keule auf der 2. Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200°C insgesamt 2 1/4 -2 1/2 Stunden braten. Nach 15 Minuten Bratzeit feste Bestandteile vom Fleisch pinseln, damit sie nicht verbrennen. Bei Bedarf nach und nach noch etwas Wasser oder Wein an gießen. Nach der Bratzeit die Keule aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Röststoffe mit einem Pinsel von den Bräterwänden lösen, Wasser zugießen, einmal aufkochen. Die Lammkeule mit Bratensaft, gratiniertem Fenchel und Baguette servieren.