

JURADISTL Lamm

REZEPT #01

Geschmorte Juradistl-Lammkeule
an feiner Rosmarinsoße



Juradistl-Lamm | Rezept #01

Rezept von: Michael Meier, Landgasthof Meier, 92367 Hilzhofen 18, Tel. 09186-237

GESCHMORTE LAMMKEULE AN FEINER ROSMARINSOÛE

Zutaten:

- 1 Juradistl-Lammkeule (ca. 1,2 kg)
- je 100 g Karotte, Lauch, Sellerie
- 2-3 Knoblauchzehen
- ca. 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- 50 g brauner Zucker

Gemüse klein würfeln. Lammkeule salzen, pfeffern, mit Knoblauch einreiben oder spicken, in Olivenöl anbraten. Gemüse zugeben und mitrösten, Tomatenmark zugeben, gut verteilen und mit 1/4 l Rotwein und 1/4 l Wasser ablöschen. Bei 180° ca. 90 Min. im Rohr zugedeckt schmoren. Rosmarin 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Rotwein, Portwein und braunen Zucker auf die Hälfte einkochen lassen, zur durchpassierten Soûe geben und etwas frisch gehackten Rosmarin zum Schluss überstreuen.



Keule vor dem Anschneiden mind. 15 Min. ruhen lassen. Kartoffelgratin ist die optimale Beilage.

Mit den Juradistl-Rezepten möchten wir Ihnen Lust auf das Kochen mit hochwertigem Lammfleisch machen. Juradistl-Lamm ist Bestandteil eines der größten Biodiversitäts-Projekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura. Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreisgrenzen hinweg zusammen. Wir wollen gefährdete Tier- und Pflanzenarten des Jura schützen, die Landschaft erhalten und unseren heimischen Schäfern die Zukunft sichern. Mehr Infos zum Projekt, zu den Juradistl-Qualitätskriterien und weitere feine Rezepte finden Sie unter

www.juradistl.de

Herausgeber: Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf
Unterstützt & gefördert von: Regierung der Oberpfalz | Bayer. Staatsministerium für Umwelt u. Verbraucherschutz