



# Lammkeule mit Honigkruste



## Für wahre Feinschmorer.



### Zutaten für 4–6 Personen:

- 1 Lammkeule mit Knochen (ca. 1,2 kg)
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwerknolle (ca. 20 g)
- 4 EL flüssiger Honig
- Salz
- 800 ml Lammfond (Glas)



### Zubereitung (ca. 2 ¼ Stunden):

Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen. Beides hacken. Chili, Knoblauch, Ingwer und Honig verrühren und mit Salz würzen.

Lammkeule trocken tupfen, von allen Seiten mit Salz würzen und in die Fettpfanne des Backofens geben. Ein wenig Lammfond angießen. Lammkeule rundherum mit dem Gewürzhonig bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Die Lammkeule mit dem Bratensud begießen und weitere ca. 1 ½ Stunden schmoren. Dabei regelmäßig Bratensud nachgießen. Keule aus dem Ofen nehmen und anrichten. Bratensud durch ein Sieb gießen und in einem Schälchen dazu reichen.