



Lammkeule mit Zwiebel-Tomaten-Kruste



Wie ein Winterabend am Kamin.



Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 Lammkeule mit Knochen (ca. 2 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 4 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Bund Thymian
- 7 EL Olivenöl
- 800 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 5 Schalotten
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 g Butter
- Küchengarnd und Backpapier



Zubereitung (ca. 3 Stunden):

Lammkeule trocken tupfen und Knochen entfernen. Keule mit Salz und Pfeffer würzen und mit Garn zusammenbinden. Zwiebeln und Möhren schälen. Beides grob würfeln. 3 Knoblauchzehen mit Schale waschen und andrücken. Thymian waschen und trocken schütteln. Lammkeule in einen Bräter geben und mit 3 EL Öl beträufeln. Zwiebeln, Möhren, andrücken Knoblauch und 2 Stiele Thymian darum verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 2 ½ Stunden schmoren lassen.

Kartoffeln waschen und halbieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 4 EL Öl und übrige Thymianstiele darauf verteilen. Kartoffeln mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 Minuten vor Ende der Schmorzeit Kartoffeln in die unterste Schiene des Backofens schieben und mit der Keule backen.

Für die Kruste Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen. Beides fein würfeln. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Toastbrot entrinden und das Brot fein zerbröseln. Übrigen Thymian hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Tomaten, gehackten Thymian und Brot zufügen. Bröselmasse auf der Lammkeule verteilen. Im heißen Ofen auf Grillstufe 3 ca. 5 Minuten überbacken. Lammkeule und Kartoffeln herausnehmen. Keule aufschneiden. Mit Thymian-Kartoffeln auf einer Platte anrichten.