

## LIEBLINGSREZEPTE VON WINTERHALTER

# Leckere Lammkeule aus dem Ofen

Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stielansätze aus den Tomaten rausschneiden. Die Tomaten in einen Topf legen, mit kochendem Wasser übergießen und so lange darin lassen, bis sich die Haut zu schälen beginnt. Kalt abschrecken, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch würfeln.

Das tiefe Backblech vom Backofen mit 1 EL Öl einfetten, die Kartoffelscheiben drauf verteilen, die Tomatenwürfel darüber streuen. Vom Rosmarin die Nadeln abzupfen und ebenfalls darauf verteilen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Lammkeule kalt abspülen und trockentupfen. Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale, Zitronensaft und Petersilie mit 2 EL Öl mischen. Lammkeule salzen und rundherum mit der Mischung einreiben. Auf die Kartoffeln legen. Die Fettpfanne auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und das Fleisch darin 90 Minuten garen. Die Keule dabei einmal umdrehen.

Die Temperatur auf 220 Grad erhöhen. Die Semmelbrösel mit dem Parmesan und dem übrigen Öl verrühren. Die Paste auf der Keule verstreichen. Die Lammkeule noch einmal für 20 Minuten in den Ofen schieben, bis die Kruste schön braun ist. Die Lammkeule aus dem Ofen holen und in Alufolie einschlagen, weitere 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Fleisch aufschneiden und mit den Kartoffeln und den Tomaten servieren.

### Zutaten für ca. 5 Portionen:

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 1200g    | Lammkeule o. Kn.     |
| 700g     | Kartoffeln           |
| 700g     | Tomaten              |
| 4 EL     | Olivöl               |
| 1 Bund   | Petersilie           |
| 1/2 Bund | frischer Rosmarin    |
| 1        | Zwiebel              |
| 3        | Knoblauchzehen       |
| 1        | Zitronen unbehandelt |
| 50g      | Semmelbrösel         |
| 50g      | geriebener Parmesan  |
|          | Salz, Pfeffer        |

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN

*guten Appetit!*

## Zartes Lammfleisch aus eigener Schlachtung

### Lammschulter

ideal zum Braten

### Lammhaxen

mager und saftig

### Lammkeule

der ideale Osterbraten

### Lammkotelett

immer ein Genuss

### Lammragout

auch fertig angerichtet mit Bohnen

### Lammlachse

mit Kräutern der Provence

# Gehen Sie bei uns auf „Osterjagd“

Genießen Sie den ersten Spargel und dazu unsere reichhaltige Auswahl an Schinken:

## Schwarzwälder Schinken

hauchdünn geschnitten

## Elztalschinken

mild, luftgetrocknet

## gekochter Hinterschinken

mager und saftig

## Backrauchschinken

schonend gegart

## Kernrauchschinken

rustikal geräuchert

## Wacholderschinken

traditionell hergestellt

## Lachsschinken

mager, unter 5% Fett

## Frühstücksschinken

milder Rohschinken

## Feine Braten & Gerichte für Ihr Osterfest

### Putenbraten mit Brokkoli oder Spinat

ca. 1kg Stücke

### Schweine-Filet

im Blätterteig

mit Brokkoli, Champignon oder Schinken-Käse

### Schweine-Rollbraten

gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Petersilie

### Schweine-Rücken

mit Tomate-Mozzarella-Füllung

### Kalbsbraten

von der Schulter

### Blätterteigtaschen

mit Gemüsefüllung

### Blätterteigtaschen

mit Schinken-Ananasfüllung

### Kaninchen

### Kaninchenkeulen

An unserer Käsetheke wartet eine große Auswahl an Hartkäse, Weichkäse und Frischkäse, auf Sie!



## Ein echter Genuss ...

