

Lammkeule mit Kartoffelgratin und Rotkohl

Zutaten für den Braten (für 4 Personen):

- 1 Lammkeule
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 200 g Knollensellerie
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Flasche Rotwein
- nach Bedarf: Brühe
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Das Gemüse putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Lammkeule waschen, trocken tupfen, etwas salzen und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und das Gemüse kurz im Bräter anrösten. Ebenfalls herausnehmen. Puderzucker in den Topf geben und karamellisieren lassen. Das Tomatenmark darin anrösten. Mit 1 gutem Schuss Rotwein ablöschen, reduzieren lassen, nochmals ablöschen und wieder reduzieren.

Fleisch und Gemüse zurück in den Bräter geben und mit dem restlichen Rotwein und etwas Brühe auffüllen. Bei 80 Grad 12 Stunden im Ofen schmoren lassen. Regelmäßig kontrollieren, ob Flüssigkeit fehlt und bei Bedarf mit Brühe übergießen.

Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und warmhalten. Für die Soße den Fond durch ein Sieb in einen Topf füllen und reduzieren. Nach Geschmack mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für das Kartoffelgratin:

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- zum Gratinieren: Käse, z.B. Emmentaler

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Milch, Sahne und den gepressten Knoblauch in einen Topf geben und die Kartoffelscheiben hinzufügen. Zum Kochen bringen. Sobald das Gemisch kocht, die Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Die gekochten Kartoffeln samt Sahne-Milch-Mischung in eine Auflaufform füllen und mit frisch geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (220 Grad) 15-20 Minuten goldbraun überbacken.

Sendetermin: 25.11.2024

Koch/Köchin: Dörte Wolfgramm-Stühmeyer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen