

# Lammkeule aus dem Backofen

## Zutaten für:

4 Portionen

1		Lammkeule
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Thymian
12		Knoblauchzehen
1		Unbehandelte Zitrone, geviertelt
1	Spritzer	Pastis
3		Zwiebeln, geviertelt
100	ml	Rotwein
400	ml	Lammfond
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl

## Zubereitung:

Die Lammkeule salzen, pfeffern und rundherum in Olivenöl anbraten. Auf ein Backblech legen und die Kräuterzweige sowie die Knoblauchzehen und Zitronenspalten (ungeschält) rundherum verteilen. Mit etwas Olivenöl und Pastis beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad je nach Größe ca. 60 - 80 Minuten garen.

Nach ca. 20 Minuten die Zwiebeln zugeben, nach weiteren 20 Minuten evtl. etwas Wasser angießen. Vor dem Servieren das Fleisch herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Den Bratenfond mit Wein und Fond lösen, in einen Topf geben und kurz einkochen lassen. Dann das Fleisch aufschneiden und mit dem Bratenfond und den Knoblauchzehen servieren.

Dazu passen Grüne Bohnen.