



# *Tarte Lammkeule aus dem Ofenmeister*

1. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Lammkeule waschen und trocken tupfen. Ggf. die Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen.
3. Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit dem Dijon-Senf einstreichen.
4. Die Schalotten achteln und den Knoblauch grob hacken. Beides unten in den Ofenmeister legen.
5. Die gewürzte Lammkeule darauf legen.
6. In einem hohen Gefäß Rotwein, Tomatenmark, Wasser, Paprika und den Würfel Fleischbrühe verrühren. Mit in den Ofenmeister geben. Den Rosmarin mit dazu geben. Den Ofenmeister schließen.
7. Die Lammkeule 30 Minuten bei 230°C Ober-/Unterhitze schmoren.
8. Danach den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze reduzieren. Die Lammkeule weitere 2 Stunden schmoren lassen.
9. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und weiter schmoren lassen.
10. Wenn das Lamm fertig ist, packt die Lammkeule in Alufolie und lasst es für 5-10 Minuten ruhen. Anschließend mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

## *Zutaten:*

- 1 Lammkeule (ca.1,5 kg)
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Dijon-Senf
- 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Rosmarinzweige
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprika edelsüß
- 300 ml Wasser
- 1 Würfel Fleischbrühe (für 250 ml Flüssigkeit)
- 100 ml Sahne
- Saucenbinder dunkel

## *Benötigtes*

## *Material*

Ofenmeister

## *Zubereitungszeit*

Vorbereitung 15 Min

Garzeit: 2,75 Stunden

11. Das Garkörbchen in den Mixtopf setzen und den Bratensud dadurch abgießen.
12. Die Sahne und den Saucenbinder dazugeben und 3 Minuten/100°C/Stufe 4 aufkochen lassen.

