



## Winterliche Lammkeule mit geräuchertem Malabar-Pfeffer

 4 Personen

### Für die Lammkeule:

- 1,5-2 kg Lammkeule (mit Knochen, für besonders saftiges Fleisch)
- 2 TL geräucherter Malabar-Pfeffer, frisch gemahlen
- 1,5 TL Schrebergartensalz
- 1 TL Ras el Hanout
- 3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Rosmarin und Thymian (frisch)
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 2 Möhren, grob geschnitten
- 1 Stange Lauch, in Stücke geschnitten
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Lamm- oder Gemüsefond (alternativ: Wasser)

### Für die Beilage:

- 600 g kleine festkochende Kartoffeln, halbiert
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Schrebergartensalz
- 1/2 TL Ras el Hanout
- 1 EL frische Kräuter (Thymian oder Rosmarin)

### Für die Sauce:

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- Flüssigkeit aus dem Braten

### Tipp geräucherter Malabar-Pfeffer:

Geräucherter Malabar-Pfeffer ist ein „à la minute“ Gewürz. Das Raucharoma haftet außen am Pfefferkorn und wird direkt beim mahlen freigesetzt. Deshalb wird dies so spät wie möglich hinzugegeben.

### Vorbereitung:

1. Die Lammkeule abspülen, trocken tupfen und das Fett mit einem scharfen Messer leicht einschneiden (Rautenform).
2. Mit Olivenöl einreiben, dann großzügig mit Schrebergartensalz und Ras el Hanout würzen. Die Gewürze dabei gut ins Fleisch einmassieren.
3. Knoblauchscheiben in die Fettschicht stecken und die Kräuterzweige auf die Keule legen.

### Anbraten und schmoren:

1. In einem großen Bräter die Lammkeule von allen Seiten scharf anbraten, bis sie eine schöne Kruste hat. Anschließend das Fleisch herausnehmen.
2. Zwiebeln, Möhren und Lauch im Bräter anrösten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond dazugeben. Die Lammkeule auf das Gemüse legen, mit dem Sud übergießen und den Bräter mit einem Deckel oder Alufolie abdecken.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) 2,5-3 Stunden schmoren. Zwischendurch die Lammkeule regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen.

### Beilage:

1. Die Kartoffeln mit Olivenöl, Schrebergartensalz und Ras el Hanout vermengen.
2. 45 Minuten vor Ende der Garzeit der Lammkeule die Kartoffeln auf ein Backblech geben und im Ofen bei 200 °C (Umluft) goldbraun rösten. Für ein besonderes Aroma mit frischen Kräutern bestreuen.

### Sauce:

1. Nach Ende der Garzeit die Lammkeule aus dem Bräter nehmen und warm halten (mit Alufolie abdecken).
2. Die Flüssigkeit aus dem Bräter durch ein Sieb abgießen und auffangen. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und die abgeseigte Flüssigkeit langsam dazugeben. Aufkochen lassen, bis die Sauce bindet, und mit Honig abschmecken.

### Servieren:

1. Die Lammkeule aufschneiden und mit den gerösteten Kartoffeln und der Sauce servieren. Das weiche Ofengemüse aus dem Bräter eignet sich ebenfalls perfekt als Beilage. Zum Schluss wird der geräucherte Malabar-Pfeffer frisch über das Gericht gemahlen.