



REZEPT DES MONATS Dezember 2017

Gespickte Lammkeule

ZUBEREITUNG

1. Die Lammkeule mit Knoblauchstiften, Rosmarinbüscheln und Sardellen spicken. Die Keule einölen und ringsum kräftig salzen und pfeffern.
2. Den Backofen auf 230° vorheizen. Möhren, Staudensellerie, Rote Bete und Petersilienwurzel würfeln, die Zwiebeln achteln.
3. Die Keule auf die Saftpfanne des Ofens legen und das Gemüse drum herum.

In der Ofenmitte 30 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 160°C herunterschalten und das Fleisch ca. 30-45 Minuten lang weiter garen. Dabei alle 10 Minuten wenden und mit Bratensaft begießen.

4. Die Keule aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden 15 Minuten ruhen lassen. Dann tranchieren und mit Bratensaft, Salzkartoffeln und Speckböhnchen servieren.

Als Getränk schmeckt dazu ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Lammkeule
- Knoblauch, in Stifte geschnitten
- 4 Knoblauchzehen zum Mitgaren
- 1 Bund Rosmarin
- Sardellen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Knolle Rote Bete
- 2 Petersilienwurzeln
- 4 rote Zwiebeln



REZEPT DES MONATS Dezember 2017

Rahmgulasch vom Hirsch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Fleisch in Würfel schneiden, im Schmalz circa 5 Minuten rundherum anbraten, salzen und pfeffern.
2. Zwiebeln zufügen, weitere ca. 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark zufügen, anrösten, Brühe und Rotwein angießen und aufkochen. Gulasch würzen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und zugedeckt etwa 1½ Stunden schmoren.
3. Soße mit 3 EL Schmand verfeinern, abschmecken und mit Soßenbinder andicken.
4. Gulasch mit etwas Schmand garnieren und mit Apfelrotkohl und Spätzle servieren.

Dazu schmeckt der Rotwein, der auch zum Kochen benutzt wurde.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 Zwiebeln
- 1 kg Hirschkeule ohne Knochen
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Fleischbrühe
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 4 EL Schmand
- Soßenbinder