

## Scheiben von der Lammkeule mit Kartoffel-Semmel-Knödel

<b>Thema:</b>	Ein Lammgenuss der besonderen Art
<b>Saison:</b>	immer wenn frisches Lamm verfügbar ist
<b>Besonderheit:</b>	Fluffige Kartoffel-Semmel-Knödel als Beilage
<b>Zu Beachten:</b>	auf gute Lammqualität achten („Fleischhauer des Vertrauens“)

### Zutaten / Einkaufsliste (ca. 4 Personen)

<b>Scheiben von der Lammkeule</b>	
4	Scheiben (ca. 1kg)
6	Zwiebel
100 g	würziger Speck
6	Karotten (groß)
2	chinesischer Knoblauch
½ Stange	Lauch
½ Liter	Rotwein (trocken)
1 Liter	Brühe
125 ml	Rame Cremefine
2	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
2 EL	Tomatenmark
4 EL	Mehl
2 EL	Preiselbeeren
n.B.	Öl
n.B.	Rosmarin, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver
<b>Für die Kartoffel-Semmel-Knödel</b>	
250 g	Kartoffel
75 g	Knödelbrot
2	Eier
2 EL	Gries (Hartweizen)
2 EL	Mehl
1/8 Liter	Milch
n.B.	Salz, Pfeffer und Muskatnuss



### Zubereitung

#### Scheiben von der Lammkeule:

Am Vortag die Lammscheiben in einer Marinade aus Öl, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver einlegen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

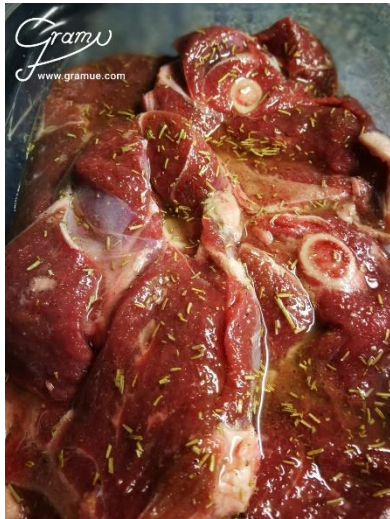
Die Zwiebel und den Lauch in Halbmonde, die Karotten in Scheiben und den Speck in kleine Würfel schneiden sowie den Knoblauch fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, das Lamm scharf anbraten und warm stellen. Im verbleibenden Bratenfett die Zwiebel anrösten (goldbraun), Lauch, Knoblauch und Speck kurz mitbraten und die Karotten unterrühren. Das Tomatenmark dazugeben und gut mitrösten. Danach mit 2 EL Mehl stauben und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Brühe auffüllen, salzen und pfeffern und die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter dazugeben. Das Ganze für ca. 1,5 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Lamm weich gegart ist.

Rame Cremefine mit 2 EL Mehl, sowie 2 EL Preiselbeeren vermengen und in die Sauce einrühren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kartoffel-Semmel Knödel

Die Eier mit der Milch, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren und über das Knödelbrot gießen – kurz ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weichkochen. Danach durch eine Kartoffelpresse zur Knödelbrotmasse beimengen und mit Gries und Mehl binden.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, aus dem Teig Knödel formen und ca. 20 min bei leicht wallendem Wasser kochen lassen.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

