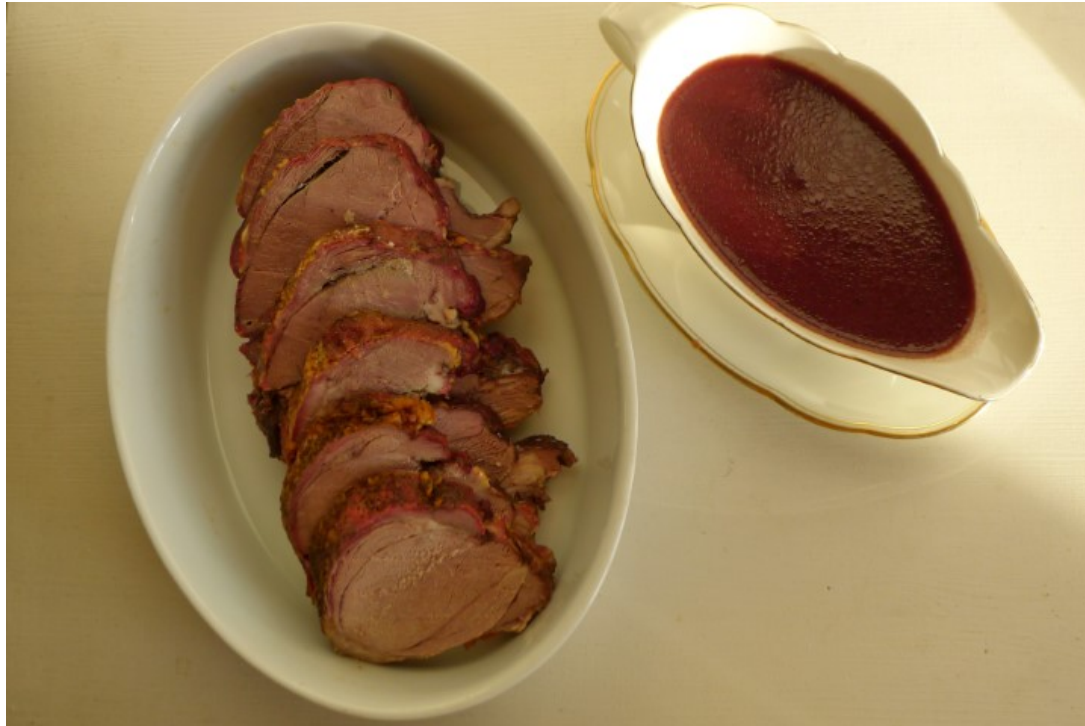


Lammkeule mit Shrewsbury-Sauce

by Andreas - Sonntag, Januar 03, 2021

<http://mundgericht.de/index.php/lammkeule-mit-shrewsbury-sauce/>



Denkt man an England, so fällt einem bestimmt nicht als erstes das mittelenglische Städtchen Shrewsbury ein. Das wird sich sicherlich ändern, wenn man erst einmal die köstliche Shrewsbury-Sauce zusammen mit einem Lamnbraten probiert hat.

1 ½ kg Lammkeule

5 Schalotten

200 ml Gemüsebrühe

400 ml Rotwein

1 EL Tomatenmark

1 EL Senf

2 Zweige Rosmarin

2 EL Mehl

3 EL Johnannisbeergelee

Pfeffer

Salz

Die Lammkeule in einen Bräter geben und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die grob gewürfelte Schalotten und die Rosmarinzwige dazugeben. Im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde braten. Nun 200 ml Wasser dazu gießen und weitere 1 ½ Stunden garen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Den Bratensatz lösen, durch ein Sieb passieren, in einen Topf füllen und den Rotwein und die Gemüsebrühe dazugeben. Bei kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Unterdessen das Mehl mit 5 EL warmem Wasser verrühren. Mit dem Tomatenmark, dem Senf und dem Johnannisbeergelee zur Sauce geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zusammen mit der Lammkeule servieren.

Weitere Empfehlungen:

Wirsingroulade mit Apfel-Baconfüllung

Sieht nicht nur hübsch aus, schmeckt auch ausgezeichnet. Einzig das Rollen der Wirsingrouladen ...

Spaghetti mit Blauschimmelkäse-Sauce, Champignons und Zucchini

Ich verwende am liebsten Roquefort. Er unterscheidet sich deutlich im Geschmack von den anderen ...

Indisches Hühnerfleisch in Curry-Sahnesauce

Auf die Verwendung eines tiefgekühlten Suppenhuhns sollte man tunlichst verzichten. Die Eisblö...