

Rezept

Lamm mit Minzsauce

Ein Rezept von Lamm mit Minzsauce, am 01.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Lammkeule ohne Knochen (ca. 1,5 kg, vom Metzger auslösen lassen) | Salz |
| 1 Stück Sellerieknolle | 1 Möhre |
| 1 Flasche trockener Weißwein (750 ml, ersatzweise Brühe) | 1 kleine Stange Lauch |
| 2 Bund frische Minze | 1 Lorbeerblatt |
| 1 TL Zucker | 1 EL schwarze Pfefferkörner |
| 1 EL Olivenöl | 1/2 TL Salz |
| | 3 EL Weißweinessig |
| | Küchengarn |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Lammkeule innen salzen und mit Küchengarn zu einer Rolle binden. Möhre, Sellerie und Lauch waschen, putzen und grob hacken. Die Lammrolle probenhalber in einen nicht zu großen Suppentopf geben und den Weißwein angießen. So viel Wasser hinzufügen, dass das Fleisch ganz bedeckt ist. Das Fleisch wieder herausnehmen.
2. Gemüse, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. Das Fleisch einlegen. Wenn der Sud wieder zu kochen beginnt, die Temperatur zurückschalten und das Fleisch bei kleiner Hitze in etwa 1 Std. gar ziehen lassen.
3. Währenddessen die Sauce zubereiten: Die Minze waschen, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Salz und Zucker in 1 EL heißem Wasser auflösen und mit dem Essig und dem Öl unter die Kräuter rühren. 30 Min. ziehen lassen.
4. Das Lammfleisch aus dem Sud heben und abgedeckt 10 Min. ruhen lassen. In dünne Scheiben schneiden und mit der Minzsauce servieren.