

## Lammkeule im Römertopf von Krille

Für 4 Personen/Zubereitungszeit 3 Stunden



2 kg Lammkeule, Knochen auslösen lassen  
Olivenöl  
etwas Brühe  
Salz, Pfeffer  
Honigsenf  
1 El Olivenpaste  
1, 5 Knollen Knoblauch  
1 Suppengrün  
1 Zwiebel  
¼ l Rotwein  
1 El Schmand  
einige Zweige Rosmarin

Für die Soße die Lammkeule parieren und die Abschnitte mit dem Knochen zusammen in Olivenöl anbraten und mit Brühe ablöschen.

Die Keule mit Knoblauch, Rosmarinzweige und Olivenpaste füllen, salzen, pfeffern und mit Honigsenf einreiben.

Fleisch mit der Soßenflüssigkeit, der Zwiebel und dem klein geschnittenen Suppengrün in den gewässerten Römertopf geben und 2 1/2 Stunden schmoren lassen.

Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße durch ein Sieb geben, mit Rotwein und Schmand noch mal erwärmen.