



Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Rosmarin, Birnen und Birnencidre

Zutaten

- 1 Keule vom Walisischen Lamm, ca. 1 kg
- 4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 große Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 2 Birnen, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 300 ml Birnencidre
- 150 ml Lammfond

Garzeit

Medium: 25 Minuten pro 450 g/500 g plus zusätzliche 25 Minuten

Well Done: 30 Minuten pro 450 g/500 g plus extra 30 Minuten

Dazu: gedämpftes Gemüse der Saison

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. In großer Salatschüssel Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Rosmarin, Salz und Pfeffer zusammen geben und vermengen.
3. Im Anschluss alles auf Boden eines großen Bräters verteilen. Birnenscheiben dazugeben und leicht unterheben.
4. Keule vom Walisischen Lamm auf Kartoffeln und Birnen platzieren. Mit Birnencidre begießen und Lammfond über Kartoffeln gleichmäßig verteilen. Erste Hälfte der Garzeit mit Aluminium-folie bedecken, danach Folie entfernen.
5. Mit gedämpftem Gemüse der Saison servieren.



Zubereitungszeit:
100 Minuten

Portionen: 6

Küche: britisch

Zuschnitt: Keule