

Zum Osterfest: Geschmorte Lammkeule und Kartoffelknödel



Festessen zu Ostern

Lammbraten zu Ostern ist ein traditionelles Festessen. Deswegen habe ich ein köstliches Schmorrezept ausgewählt. So kann der Braten in Ruhe im Ofen garen, während die Beilagen zubereitet werden. Meine Beilagenwahl fiel auf Kartoffelknödel, denn die passen ideal zu den kräftigen Aromen des Bratens. Allerdings brauchen gute Knödel auch viel Geduld und Sorgfalt. Wer sich die Arbeit erleichtern möchte, kann auch Spätzle, Kartoffeln oder Nudeln reichen. Jeder so, wie es die Zeit und die Lust zulässt.

Hier unsere heutige Rezeptur für „**Geschmorte Lammkeule und Kartoffelknödel**“:

Zutaten

Für 6 Personen:

- 1 Lammkeule (ca. 1,5 kg)
- 500 g Zwiebeln
- 500 ml Lammfond
- 200 ml Rotwein
- 3 EL Öl zum Braten
- je 2 Rosmarin- und Thymianzweig
- 1 Dose (300 ml) Tomaten, geschält und püriert
- 3 Knoblauchzehen

- 2 EL Tomatenmark
- 2 cl Weinbrand
- 1 TL Honig

Für die Kartoffelknödel

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 180 g Kartoffelmehl
- 2-3 EL Weichweizengrieß (**Tipp:** Wer die Knödel etwas lockerer möchte, nimmt statt Grieß 2 Eigelbe)
- 1,5 TL Salz

Zubereitung

Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen und mit 3 EL Öl einreiben.

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Keule im Bräter rundum scharf anbraten. Tomatenmark und Zwiebelwürfel zugeben und 1 Minute anbraten. Dann Tomatenwürfel und grob gehackten Knoblauch hinzugeben. Mit Rotwein angießen.

Anschließend den Deckel aufsetzen und den Bräter 50 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens schmoren.

Nach 50 Minuten Rosmarin- und Thymianzweige, 500 ml Lammfond, Weinbrand und Honig hinzugeben.

Dann weitere 1,5 Stunden (mit Deckel) bei 160°C (Ober- und Unterhitze) schmoren. Zwischendurch das Fleisch 2-mal drehen.

Nach der Garzeit das Fleisch mit einem Zahnstocher einstechen und prüfen, ob das Fleisch weich ist. Sonst weitere 20 Minuten schmoren.

Die Keule entnehmen und abdecken.

Die Soße durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer möchte, kann die Soße mit Soßenbinder andicken und noch extra „gschmälzte Zwiebelwürfel“ zugeben.

Für die Kartoffelknödel die Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Die Kartoffeln heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 15 Minuten ausdampfen lassen.

Anschließend Grieß, Kartoffelmehl und Salz zugeben und gut miteinander vermengen. Falls sich der Teig noch zu feucht anfühlt, mehr Kartoffelmehl hinzugeben.

Aus dem Teig 12 gleich große Knödel formen. Die Knödel in leicht gesalzenes, sanft kochendes Wasser geben. Dann kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze für 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Sobald die Knödel an der Oberfläche 2 Minuten schwimmen, sind sie fertig.

Vor dem Servieren die Lammkeule in Scheiben schneiden. Mit Soße und Knödel anrichten.

Tipp: Dazu schmecken Krautsalat, geriebene Rote Beete mit Meerrettich und Gemüse der Saison.