



Organisation
der Vereinten Nationen
für Bildung, Wissenschaft
und Kultur

Deutsche
UNESCO-Kommission

Bäckerofen von der Lammkeule für 4 Personen



Guten Appetit wünschen das
Restaurant Ritterhof zur Rose
und UNESCO-Biosphärenreser-
vat Pfälzerwald-Nordvogesen!

Zutaten

- 1 Pfälzerwald-Lammkeule ohne Haxe, ca. 1,5 kg
- 0,5 l Rotwein
- 2 Zwiebeln, in feinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, in feinen Würfeln
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, gezupfter Thymian, Olivenöl
- Bäckerofen: eine große Bäckerofen- / Steingutform
 - > 500 g Kartoffeln mehlig in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
 - > 500 ml Gemüsebrühe
 - > 2 Zwiebeln in Streifen angedünstet
 - > Salz, Pfeffer, Muskat, gezupfter Thymian, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Den Röhrenknochen aus der Keule herauslösen und diese in die vier leicht ersichtlichen Teile zerlegen: Kleine und große Nuss, und die flachere Ober- und Unterschale. Die Nüsse in 1 cm große Würfel schneiden, würzen und in einem Gussbräter braun anbraten.

Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch zugeben, etwas mitrösten. Tomatenmark und Thymian zugeben, etwas mitrösten. Mit Rotwein mehrmals ablöschen und 30 min. im Ofen bei 180°C zu einem halbfertigen Ragout schmoren lassen.

Währenddessen die Bäckerofen-Zutaten vermischen und in die Form geben. Das halbfertige Lammragout obenauf geben, mit dem Deckel verschließen und weitere 35 min. bei 180°C backen.

In dieser Zeit Ober- und Unterschale würzen, rundum anbraten und 10 Minuten bei 180°C im Ofen garen. An einer warmen Stelle der Küche ruhen lassen, bis der Bäckerofen fertig ist. Vor dem Servieren nochmals rundum nachbraten.

Anrichten

Kartoffeln und Zwiebeln mit etwas Brühe aus der Form in einen tiefen Teller geben. Lammragout darüber löffeln. Ober- und Unterschale in Streifen quer zur Fleischfaser aufschneiden und anlegen.

**Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen**



RITTERHOF
— ZUR ROSE —