

Dutch Oven Lammkeule mit Kartoffel-Möhren Stampf in Tomatensauce

1,2 kg. Lammkeule mit Knochen

Rosmarin gehackt

Salz

Pfeffer

Marjoran gerebelt

1 Möhre

¼ Knolle Sellerie

1 große Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 Dosen geschälte San Marzano Tomaten

100 ml Portwein

2 Esslöffel Tomatenmark

250 ml Rotwein

250 ml Gemüsefond

250 ml Geflügelfond

1 Esslöffel Puderzucker

Die Lammkeule von der Haut befreien, rundum mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Marjoran einreiben, 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Zwiebel, den Sellerie, die Möhre in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und andrücken. Die Tomaten pürieren.

Den Grill auf 150 Grad vorheizen, den Dutch Oven einsetzen, 20 ml Olivenöl in den Dutch Oven geben. Wenn das Öl heiß ist, die Lammkeule von allen Seiten anbraten. Die Keule aus dem Dutch Oven nehmen und an die Seite legen. Das Gemüse in den Dutch Oven geben und unter rühren leicht anrösten. Das Gemüse vollständig aus dem Dutch oven entfernen.

Den Puderzucker in den Dutch Oven geben und karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen, das Tomatenmark einrühren und vollständig einreduzieren.

Ein Drittel des Rotweins hinzufügen und einreduzieren. Wiederholen bis der Rotwein aufgebraucht und eine cremige Flüssigkeit am Boden des Dutch Oven ist.

Das Gemüse und den Knoblauch wieder in den Dutch Oven geben, die Gemüsebrühe und die pürierten Tomaten dazugeben, alles gut verrühren.

Die Lammkeule auf das Gemüse setzen und Deckel auf den Dutch Oven setzen.

Nach 90 Minuten die Geflügelbrühe in den Dutch Oven geben und umrühren, den Dutch Oven wieder verschließen und 30 Minuten weitergaren lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter andicken. Die Keule im Dutch Oven Warmhalten.

Als Beilage aus Kartoffeln und Möhren einen Stampf machen.

350 gr. mehligkochende Kartoffeln (2 Hände voll)
3-4 Karotten
30 gr. Butter
1 Zwiebel
Muskatnuss

Dazu eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln (2 Hände voll) und 3-4 Möhren schälen und würfeln.

Die Zwiebeln in Butter im Topf auf dem Herd anschwitzen, die Kartoffeln und Möhrenwürfel dazugeben und alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Wasser in den Topf geben, (Inhalt muss nicht ganz bedeckt sein) 1,5 Teelöffel Salz dazu tun und alles 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Wasser abgießen, mit Muskatnuss würzen und alles stampfen. Milch dazu geben, so dass eine cremige Masse entsteht.