

# Lammkeule



## Zutaten

1 Lammkeule (1,5 – 1,8 kg)  
3 Knoblauchzehen  
Rosmarin  
Salz, Pfeffer

1–2 Gläser Baumann's Lammfond  
(250 ml)  
etwas Rotwein

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Rosmarin vom Zweig abstreifen, die Lammkeule rundherum großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter legen. Drei Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin auf die Keule legen.
3. 1 Glas Baumann's Lammfond und etwas Rotwein zugießen.
4. Den Bräter für ca. 2 Stunden in den Backofen schieben. Danach die Keule herausnehmen (warm stellen) und die Soße je nach Belieben mit Lammfond angießen und abschmecken.
5. Dazu empfehlen wir Knödel und Speckböhnchen.