

# LAMMKEULE MIT WEINBERGPFIRSICH-MARINADE

Zeitaufwand: ca. 2 Stunden (zusätzlich 24 Std. zum Marinieren) | Schwierigkeitsgrad: schwer

Pfirsiche entsteinen und achteln, Zwiebeln und Knoblauch vierteln. Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren. Die Lammkeule 24 Stunden in die Marinade legen und ab und zu wenden. Die Keule aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen.

Die Marinade in einer Pfanne bei mittlerer Hitze einkochen lassen und etwa auf ein Drittel reduzieren. Den Backofen auf 220° C vorheizen. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Anschließend im Ofen etwa 50–60 Minuten fertig garen. Nach und nach die reduzierte Marinade zu dem Fleisch geben.

Die Sauce vor dem Servieren durch ein Sieb geben und in einem separaten Topf auffangen. Abschmecken, gut nachwürzen, bei Bedarf mit etwas Stärke abbinden und nochmals aufkochen lassen.

Das Lamm mit der Petersilie bestreuen und zusammen mit der Sauce servieren.



## ZUTATEN FÜR 4 PERSON(EN):

- 700 g Lammkeule
- 2 EL Petersilie, gehackt
- etwas Butter zum Anbraten

## Marinade

- 1 große Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zimt
- 4 EL Wajos Roter Weinbergpfirsich Fruchtmus-Essig
- 0.5 Liter Fleischbrühe
- 500 g Pfirsiche (z.B. Rote Weinbergpfirsiche)
- 1 Lorbeerblatt
- Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

## REZEPT DETAILS:

- Saison: Herbst, Winter
- Gang: Hauptspeise
- Speisart: Fleischgerichte und Deftiges
- Anlass: Für jeden Tag, Festlich
- Küchenstil: deutsch

## VERWENDETE WAJOS PRODUKTE:



### Roter Weinbergpfirsich Fruchtmus-Essig

Die besonders vielfältige Geschmacksbombe.

Für den Roten Weinbergpfirsich Fruchtmus-Essig werden ausschließlich die reifsten Früchte verwendet.

Bis zu 30 % des Essigs kommen aus frisch pürierten

# Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR

Früchten. Dieses von Natur aus trübe Fruchtmus garantiert das höchste Maß an typischem Fruchtgeschmack und ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.



### **Roter Weinbergpfirsich Fruchtmus-Essig**

Die besonders vielfältige Geschmacksbombe

Für den Roten Weinbergpfirsich Fruchtmus-Essig werden ausschließlich reife Früchte verwendet.

Bis zu 30 % des Essigs kommen aus frisch pürierten Früchten. Dieses von Natur aus trübe Fruchtmus garantiert das höchste Maß an typischem Fruchtgeschmack und ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR