



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Lammkeule mit Käsekruste

Eine Fleischspezialität für die Oster-Feiertage:

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Lammkeule (ca. 1500 - 1800 g)
- Salz/Pfeffer
- 1 Frischkäse (natur)
- 1 Frischkäse (Kräuter)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Rosmarin)
- 2 EL Semmelmehl
- ¼ l Gemüsebrühe oder Weißwein oder von jedem etwas

Zubereitung

Lammkeule salzen und pfeffern. Frischkäse mit zerdrückten Knoblauchzehen und Kräutern verrühren und auf der Lammkeule verteilen. Mit Semmelmehl bestreuen und darauf einige Spritzer Öl verteilen.

Gemüsebrühe und/oder Weißwein hinzufügen und im Backofen bei 190 °C 2 Stunden braten.

Zwischendurch mit Backpapier abdecken, um eine zu starke Bräunung zu verhindern. Dazu passen Kartoffeln mit Bohnen oder grüner Spargel sehr gut.