

## **Agnello arrosto alle erbe e patate - Gebratene Lammkeule mit frischen Kräutern und Kartoffeln**

**Für 6 – 8 Personen**

In einem Gasthaus in der Nähe von Orvieto entdeckten wir diese herrliche Lammkeule, die mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Knoblauch gespickt und am Spieß über Holzkohlenglut gegrillt wird. Unter der Keule befand sich ein Blech mit krustig-goldbraunen Kartoffeln und Zwiebeln, denen der herablaufende Saft ein würziges Aroma verlieh.



*1 Lammkeule mit Knochen (etwa 3,5 kg)  
60 g Pancetta (ungeräucherter Bauchspeck) in Scheiben  
6 frische Salbeiblätter  
4 Knoblauchzehen  
1 EL frische Rosmarinspitzen  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer  
6–8 Kartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Würfel geschnitten  
2 Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten  
60 ml Olivenöl*

Den Ofen auf 230°C vorheizen. Die Keule von übermässigem Fett befreien. Die Pancetta zusammen mit Salbei, Knoblauch und Rosmarin fein hacken. Mit der Spitze eines kleinen Messers etwa 1 cm grosse Schlitze in das Lammfleisch stechen und das Fleisch mit der Kräutermischung spicken. Salzen und pfeffern.

In einen Bräter, der etwa der Grösse der Keule entspricht, Kartoffeln und Zwiebeln hineingeben und mit Olivenöl beträufeln. Salzen und pfeffern. Einen grossen Rost über die Kartoffeln und die Zwiebeln stellen und die Keule mit der Fettseite nach unten auf den Rost geben.

Die Keule 20 Minuten braten. Die Ofentemperatur auf 180°C reduzieren, die Keule wenden und 1 bis 1 ½ Stunden braten, bis sie rosa oder nach Wunsch durchgebraten ist. (Bei 57°C auf dem Fleischthermometer im dicksten Teil der Keule ist sie rosa, bei 77 °C durchgebraten.) Die Keule auf ein Brett geben, mit Alufolie abdecken und 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln garen im Ofen weiter, bei Bedarf die Temperatur auf 230°C erhöhen. Das Lammfleisch der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit den Kartoffeln und Zwiebeln servieren.