

DEM OSTERHASEN AUF DER SPUR

Zu Ostern gibt's wieder was für Schleckermäuler



Lammkeule in Gartenthymian-Senf-Kruste mit Original Aschersleber Ware

600 gr. Lammkeule ohne Knochen, 2 Knoblauchzehen, 2 Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer, Salbei, 2 Eßlöffel Meerrettichsenf, Thüringer Gartenthymian.

Die Lammkeule gründlich von Hautresten, Fett und Sehnen säubern. Die Knoblauchzehen schälen und die Keule damit spicken. Mit Öl einpinseln, mit Pfeffer, Salz und Salbei würzen. Die Bratröhre vorheizen und die Keule auf dem Rost darin braten.

Einmal wenden.
Aus Öl und Senf eine Marinade herstellen und die Lammkeule damit einstreichen. Reichlich Thüringer Gartenthymian darüber streuen und noch 30 Minuten braten, dabei öfters wenden und immer wieder mit der Senfsoße einstreichen. Die Keule vor dem Anrichten und Anschneiden noch bei ausgeschaltetem Ofen ruhen lassen.

Dieses Rezept ist
für 4 Personen.

MAWEA wünscht Ihnen
einen guten Appetit und ein

freies Osterfest