

### Kräuterlammkeule mit Rosmarin

#### *Zutaten für ca. 6 Personen:*

1 Lammkeule 2,3 kg, 3 Knoblauch, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Sellerie,  
1 kleine Karotte, 4 El Öl, 2 Bund Petersilie,  
12,5 dag Semmelbrösel.

*Marinade:* 1 Zitrone, Rosmarin, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, Pfeffer, Salz.

#### *Zubereitung:*

Keule mit Knoblauch spicken und mehrmals mit der Marinade bestreichen, in Alufolie wickeln, 24 Stunden marinieren. Zwiebel, Sellerie und Karotten in Stücke schneiden, mit Öl in der Pfanne erhitzen. Keule drauflegen, abgetropfte Marinade zugeben,  $1\frac{1}{4}$  -  $1\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt schmoren, öfter mit Fond übergießen. Petersilie klein hacken, Knoblauch zerdrücken, mit Rosmarin und Brösel vermischen. Die Mischung auf die Keule geben und noch 5 Minuten braten lassen.

*Beilagen:* Bohnen, Salzkartoffeln