

Liza Goodwin aus Südafrika empfiehlt:

Lammkeule auf Aligot

& Meerendal Merlot

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Lammkeulen
- 1 gr. Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 375 ml Rinderbrühe
- 375 ml Rotwein (z.B. Meerendal Merlot)
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- 2 TL getrocknete Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Rohrzucker



Für das Aligot:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 125 g Butter
- 100 ml Sahne
- 300 g Gruyère Käse, gehobelt
- 100 g Mozzarella, in Stücke geschnitten

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Rinderbrühe und Rotwein in Bräter geben. Kräuter, Zucker, etwas Salz und Pfeffer einrühren. Lammkeulen komplett in den Sud legen. Im zugedeckten Bräter 2 – 2 ½ Std. schmoren. Zwischendurch evtl. mit Wasser auffüllen. Nach 2 ½ Std. Flüssigkeit in eine Pfanne füllen und bei mittlerer Hitze einköcheln bis sie leicht eindickt. Soße über das Fleisch gießen und 20 Min. im Ofen backen.

Kartoffeln weich kochen, parallel Butter und Sahne zum Kochen bringen. Gekochte Kartoffeln, heiße Butter-Sahne Mischung und Käsesorten mit einem Mixer zu einem glänzenden Püree vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammkeule auf Aligot und Soßenspiegel servieren.

Dazu den Merlot vom Weingut Meerendal genießen.