

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

Lammkeule – ganz langsam geschmort

& DuVon Shiraz

Zutaten (für 2 Personen)

- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 x ¼ l Rotwein
- 2 kl. Dosen gewürfelte Tomaten
- 1 Bund aus Petersilie, Thymian & Rosmarin
- 2 große Lammkeulen
- 2 halbierte Knoblauchzehen, ohne Strunk
- 5 Perlzwiebeln, gehäutet
- Salz und Pfeffer



Zubereitung (Kochzeit: 3:50 Std.)

Ofen auf 160° vorheizen. Kräuter zusammenbinden. Butter in Pfanne schmelzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Bei hoher Hitze 1 Min. weiter braten, mit ¼ l Rotwein ablöschen. Auf mittlere Hitze runterschalten, Kräuterbund dazu geben, 4 Min. köcheln. 1 Dose Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zweite Dose Tomaten in einen Bräter füllen, Lammkeulen darauf betten. Heiße Soße aus der Pfanne darüber gießen, Knoblauchzehen und Kräuterbund in den Sud legen. Zugedeckt 3 Stunden schmoren, Fleisch stündlich mit dem Sud begießen. Perlzwiebeln und ¼ l Rotwein dazu geben, weitere 40 – 50 Min. ohne Deckel backen bis die Soße sämig ist, ohne dass sie anbrennt. Perlzwiebeln, Knoblauchzehen und Kräuter aus der Soße fischen. Lamm auf Kartoffelpüree anrichten, mit Soße übergießen und mit Granatapfelkernen sowie Rosmarin dekorieren.

Genießen Sie zu diesem sehr aromatischen Gericht den fruchtigen Shiraz von DuVon.

Guten Appetit!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de