

Jagnjeći But

MARINIERTE HAMMELKEULE

Für 6 bis 8 Personen

3 ½ kg Hammelkeule, vom Knochen gelöst und gebunden	6 Pfefferkörner
1 TL Salz	2 Bund Petersilie
¼ l Essig	½ TL Thymian
½ l Wasser	2 EL Schmalz
3 Lorbeerblätter	4 große frische Tomaten, grob- gehackt
2 Tassen in Scheiben geschnittene Zwiebeln	3 Scheiben Speck Salz

Das Fleisch mit Salz einreiben und in einen Steinguttopf oder in einen emaillierten Topf legen. Essig, Wasser, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Pfefferkörner, Petersilie und Thymian werden zusammen aufgekocht. Wenn die Marinade halb abgekühlt ist, gießt man sie über die Hammelkeule und stellt den Topf offen für 6 bis 24 Stunden an einen kühlen Ort. Währenddessen muß das Fleisch gelegentlich gewendet werden.

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Die Keule aus der Marinade heben und mit Küchenkrepp trockentupfen. Das Schmalz wird in einer großen Pfanne erhitzt, bis es dampft. Darin bräunt man die Keule 20 bis 25 Minuten lang allseitig an. Es empfiehlt sich, sie nach jeweils 5 Minuten mit zwei Holzlöffeln zu wenden. Man legt sie dann in ein Bratgefäß, das nicht viel größer als sie selber ist. Die Marinade gießt man durch ein Sieb und gibt den Inhalt des Siebes, 1 ½ Tassen von der Marinade sowie die Tomaten zu dem Fleisch, das mit den Speckscheiben bedeckt wird. Die Flüssigkeit wird erst auf dem Herd zum Kochen gebracht, ehe das zugedeckte Gefäß für 2 Stunden in die Mitte des Backofens kommt. Man prüft gelegentlich, ob die Flüssigkeit schwach kocht, und schaltet gegebenenfalls die Temperatur herunter. Wenn das Fleisch gar ist, legt man es auf eine Servierplatte. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen, wobei man die Gewürze vor dem Wegschütten kräftig ausdrückt. Man schöpft von der Sauce das Fett ab, bringt sie noch einmal zum Kochen und schmeckt mit Salz ab. Zum Servieren wird ein wenig davon über die in Scheiben geschnittene Lammkeule geträufelt und der Rest in eine Sauciere gefüllt.