

Frohes Osterfest

## Lammbraten mit Zimt

*Zutaten für 4-6 Portionen*

*1 St Lammkeule ( mit Knochen)*

*Salz, Pfeffer aus der Mühle*

*4 EL Weinbrand*

*1 St Zwiebel, 1 St Knoblauchknolle*

*½ Bund Suppengemüse*

*3 EL Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin*

*4 St Gewürznelken, 2 St Anissterne*

*1 St Zimtstange, 1 St Chilischote*

*1 l Rotwein / Fleischbrühe*

*Soßenbinder, braun ,1 Spr. Zitronensaft*

Lammkeule abbrausen, gut trockentupfen.  
Mit Weinbrand einreiben, salzen und pfeffern.  
Zwiebel und Suppengemüse putzen, in Stücke schneiden.  
Die ungeschälte Knoblauchknolle quer halbieren.  
Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen.  
Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Olivenöl in einem Bräter erhitzen,  
Fleisch darin rundum kräftig anbraten.  
Kleingewürfelter Gemüse, halbierte Knoblauchknolle  
und Chili hinzufügen, alles goldbraun andünsten.  
Jetzt Zimt, Nelken, Anis und Rosmarin hinzufügen  
und leicht angehen lassen..  
Mit Flüssigkeit auffüllen Backofenhitze zurückdrehen,  
Fleisch 80-120 Minuten zugedeckt,  
bei schwacher Hitze (140 Grad) schmoren lassen.  
Ab und zu mit der Schmorflüssigkeit begießen.  
Das Fleisch heraus nehmen, warm stellen.  
Soße durch ein Sieb passieren, aufkochen  
mit Salz / Pfeffer abschmecken und mit etwas Soßenbinder  
leicht andicken.  
Mit Weinbrand und Zitronensaft aromatisieren.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**