



Fleischerfachgeschäft

**Burghardt**

*Ihr Lammspezialist in Kassel*



Elfbuchenstraße 5  
34119 Kassel  
Telefon: 05 61 / 1 23 58  
Fax: 05 61 / 1 23 18  
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

[www.fleischerei-burghardt.de](http://www.fleischerei-burghardt.de)  
E-Mail: [info@fleischerei-burghardt.de](mailto:info@fleischerei-burghardt.de)

## Lammkeule „Stefanos“

### Zutaten:

1	Kg	Lammkeule ohne Knochen
800	g	Tomaten aus der Dose
800	g	Kartoffeln
800	g	kleine Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence
		Olivenöl

### Zubereitung:

Die Lammkeule mit gespaltenen Knoblauchzehen spicken. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Provencekräutern mischen und die Lammkeule damit bestreichen. (Auf Vorbestellung können Sie auch eine so vorbereitete Lammkeule bei uns erhalten.)

Die Lammkeule im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. eine Stunde braten. In dieser Zeit die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Tomaten abtropfen lassen und die Zwiebeln halbieren.

Nach einer Stunde Bratzeit die Kartoffelscheiben, halben Zwiebeln und Tomaten um die Keule herum legen, das Ganze nochmals mit Olivenöl beträufeln und eine weitere Stunde bei 180°C garen lassen.

