

Lamm mit Minzsauce

Zutaten:

- 1 Lammkeule mit Knochen, etwa 2 kg
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Limetten, Saft
- 1 Bund Minze
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Peperoni
- 1 TL Oregano
- 1 TL Majoran
- 2 EL Butter
- 1 Tasse heißes Wasser
- 1 kg Kartoffeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammkeule waschen, abtrocknen und schmale Schlitze in das Fleisch schneiden.

Den Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und in die Fleischschlitze stecken. Die Peperoni entkernen und klein schneiden. Die Limette auspressen und mit dem Saft die Lammkeule gut einreiben.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Keule in einen Bräter legen, den Bund Minze, die Peperoni und das Lorbeerblatt zugeben. Im Backofen ca. 60 Minuten schmoren lassen, dabei ab und an wenden.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen. Nach ca. 60 Minuten das Fett im Bräter abschöpfen und die Tasse heißes Wasser zugeben. Das Fleisch mit Butter besteichen und nochmals 90 Minuten schmoren lassen.

Nach 30 Minuten die Kartoffeln in den Bräter geben, mit Salz, Pfeffer, etwas Oregano und Majoran bestreuen und fertig garen bis die Kartoffeln weich sind.