

Lamm-Keule nach Rioja- Art

1 kg Lamm-Keule	2 Zwiebel	2 Stangen Lauch
1 große Karotte	1 geschnittene Tomate	1 Lorbeerblatt
45 ml natives Olivenöl	1 EL gemahl. schwarzer Pfeffer	2 EL grobes Salz
120 g span. Chorizo	150 g Speck, gewürfelt	3 Knoblauchzehen
1 EL Weizenmehl	30 g Paprika	2 Petersilienzweige
3 grüne Chilischoten		

Einen großen Topf mit reichlich Wasser füllen, bei maximaler Temperatur aufkochen lassen und darin die Lammkeule, den Lauch, die Karotte, den Lorbeer, den Pfeffer und das Salz 30 Minuten kochen lassen.

Danach die Temperatur zurückschalten und den Herd ganz ausschalten sobald das Fleisch weich ist.

etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und darin den Speck langsam anbraten bis er sein typisches Aroma verbreitet.

Die Chorizo der Länge nach halbieren, hinzufügen und ein paar Minuten anbraten.

Das Fett so gut wie möglich entfernen und Mehl in die Pfanne geben, die Chilischoten, die Tomate und das Kochwasser der Lammkeule hinzufügen. Daraus eine Sauce herstellen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alles zum Kochen bringen und dann die Temperatur zurückschalten.

Die Sauce über die Lammkeule und lasse gießen und alles weitere 25 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln.

NN am 27. Oktober 2024