

# Hebräer - Lamm

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf: ca. 4,5 h

für das Fleisch und die Soße

1,6 bis 2	kg	Lammkeule, ausgelöst
	2 Stück	Zwiebel
	2 Stück	Karotten
	2 Stück	Staudensellerie Stangen
1/2	Stück	Fenchel
	2 TL	Puderzucker
	2 TL	Tomatenmark
	0,5 Liter	Geflügelbrühe
	1 Stück	Lorbeerblatt
	2 TL	Speisestärke
	1 Satz	Soßeinlage: 1 Knoblauchzehe, 2 Scheiben Ingwer, 1 Rosmarinzwig

für die Fränkischen Klöße:

1,5	Kg	Geriebene Kartoffeln halb/halb
2	Scheiben	Toastbrot

1,6 bis 2	Kg	Prinzessbohnen
	32 Scheiben	Speck

Gewürze: Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kräuter der Provence, Rotwein, Rapsöl

## PROZEDUR

### Fleisch

1. Das Fleisch in einem Bräter rundherum anbraten, zur Seite stellen.
2. Im Bräter Zucker karamelisieren, Tomatenmark hinzugeben, mit Rotwein ablöschen. Geflügelbrühe hinzugeben.  
Gemüse soßengerecht zerkleinern, mit dem Fleisch in den Bräter geben und 4 h bei 120° C im Backofen garen, zeitweise mit Soße benetzen. (Mit Fleischthermometer Garung kontrollieren.)
3. Fleisch herauslegen, Sud sieben und mit Soßeinlagen ca. 10 Min. einköcheln, ggf. mit Mehlschwitze nachdicken. Einlagen entfernen.

### Fränkische Klöße:

1. Brot auf dem Toaster rösten und in kleine Bröckla schneiden.
2. Kartoffelmassen in 16 Portionen teilen, zu Klößen formen und jeden Kloß mit 4-5 Bröckla im Zentrum bestücken.
3. Klöße in gesalzenes, leicht siedendes Wasser tauchen und nach dem Aufschwimmen 20 Min. ziehen lassen.

### Speckbohnen

Bohnen ca. 8 Min in kochendem Wasser vorgaren, abkühlen lassen und je 8 bis 12 Stück mit einer Scheibe Speck umwickeln; mit Zahnstocher fixieren.  
32 Bohnen-Röllchen in breiten Topf legen, mit Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer, 2 TL Wasser, 2 TL Rapsöl ca 15 Min. dünsten.