

## Lammkeule orientalisches á la Uli Rennert

### Zutaten:

1 Lammkeule  
grobes Meersalz, schwarze Pfefferkörner, Thymian, Knoblauch (gehackt)  
getrocknete Aprikosenhälften  
Pistazien (ungesalzen)  
Olivenöl  
Zwiebel (grob gehackt)  
Frühlingszwiebel  
kleine Kartoffel (festkochend)  
Tomaten

- Im Mörser eine Paste aus folgenden Zutaten herstellen: Knoblauch, grobes Meersalz, schwarze Pfefferkörner, Thymian, getrocknete und gehackte Aprikosen, Pistazien.
- Die Lammkeule parieren (vor allem das überschüssige Fett wegschneiden) und um die Knochen herum etwas einschneiden, sowie das Fleisch in unregelmäßigen Abständen mit dem Messer einstechen.
- Die Paste in die entstandenen Öffnungen drücken und mit dem Rest die Keule von allen Seite gut einreiben.
- Auf einem möglichst tiefen Backblech (Fettpfanne, großer Bräter) etwas Olivenöl und einige grob gehackte Zwiebeln verteilen und die Lammkeule darauf legen.
- Etwas Wasser dazugießen und alles in den 220° bis 230° heißen Ofen schieben (keine Heißluft!): Die Garzeit beträgt für eine etwa 2 kg schwere Keule knapp 2 Stunden.
- Während des Bratens wird die Keule alle 20 bis 30 Minuten gewendet und mit etwas von dem entstandenen Bratensaft übergossen.
- Eine gute Stunde vor Ende der Garzeit kommen sehr kleine Kartoffeln mit der Schale, ganze Frühlingszwiebeln, halbierte Tomaten und getrocknete Aprikosenhälften zur Keule in den Bräter (eventuell etwas salzen).
- Nach Ende der Garzeit die Keule mindestens 10 Minuten warm rasten lassen und in der Zwischenzeit ganze Pistazienkerne anrösten und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Keule wieder auf dem Gemüse anrichten und am Tisch tranchieren.

Entnommen von den Rezepten auf Uli's Website:  
[www.rennert.at](http://www.rennert.at)