

Braten Rezepte

Heidschnuckenkeule mit Rosmarin

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Braten, Heidschnucke, Knoblauch, Ofen, Rosmarin

2,30 kg	Heidschnuckenkeule	1	Scheib. Knollensellerie
4	Knoblauchzehen	1	kleine Möhre
	Einige Zweige Rosmarin	1	Essl. Öl
1	Zitrone, (Saft)	2	Bund Petersilie
	Pfeffer		Salz
1	Zwiebel	125 g	Paniermehl

Am Vortag Knoblauchzehen schälen, Rosmarin fein hacken. 1 Knoblauchzehe durch die Presse drücken und mit Zitronensaft, etwas Rosmarin und Pfeffer vermischen. Die Keule mit den restlichen Knoblauchzehen spicken und mit der Marinade bestreichen. Über Nacht marinieren lassen. Die Keule aus der Marinade nehmen.

Zwiebel, Sellerie und Möhre schälen und in Würfel schneiden. Mit Marinade und Öl in einem Bräter erhitzen, die Keule dazugeben und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 1 1/4-1 1/2 Stunden braten lassen.

Keule immer wieder mit dem Sud übergießen. Petersilie fein hacken und mit Rosmarin, Salz und Paniermehl vermischen. Diese Mischung auf die Keule geben und noch 5 Minuten braten. Dazu Bohnen und Bouillonkartoffeln reichen.