

Cosciotto arrosto (9 - 10 Personen als Hauptgang)

120 gr Butter
3 kg Gigot / Lammkeule
120 gr Pancetta (Bauchspeck) in
Streifen geschnitten
9 Salbeiblätter in Streifen
geschnitten
1 EL Rosmarinnadeln
Olivenöl zum bestreichen
6 Knoblauchzehen gehackt
7 EL Weissweinessig
8 EL Weisswein
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Bratenform mit Butter einfetten. Die Keule mit Pancetta umwickeln und rundum mit einem spitzen Messer mehrmals einschneiden. Die Einschnitte mit Salbei und etwas Rosmarin füllen. Das Lamm rundum mit Öl bestreichen, in eine vorbereitete Bratenform legen und salzen und pfeffern. Knoblauch und restliche Rosmarin darüber streuen, Essig und Wein zugiessen und 1 ½ Stunden im Ofen garen. Die Keule nach der Hälfte der Garzeit wenden und gelegentlich mit Bratensud begiessen. Mit Beilagen servieren.

azi / 28.08.12